VISIT…

LANZAROTE

Caliente.com

كتاب الطبخ



و الحلويات



بسم الله الرحمن الرحيم

الحمدلله رب العالمين والصلاة والسلام على من ارسله الله رحمة للعالمين
محمد الامين وعلى اله وصحبه اجمعين اما بعد :

فقد قال رسول الله صلى الله عليه وسلم " من بنى لله مسجدا ولو كمفحص قطاة بنى الله له بيتا فى الجنة "

فانطلاقا من معنى الحديث .... وحرصا منا على الربط بين معناه وبين اهتمامات المرأة المسلمة فى مطبخها قررنا اخراج هذه المادة .
على ان يكون ريعها كاملا مخصصا
لبناء مسجد لله عزوجل

وقد تم جمع مادة هذا الاصدار من الاخوات المشاركات فى منتدى لك......
ومنتدى عالم حواء
هؤلاء الاخوات ساهمن بخبرتهن فى اعداد هذه الاطباق فنسأل الله ان يكون فى جمع هذه المادة صدقة جارية لهن ولمن قام بجمعه او طباعته
او حتى شراؤه

وبما ان ريع هذه المادة سيكون لصالح بناء مسجدا لله عزوجل.
فاننا ننبه الجمبع على عدم طباعته او النسخ منه
لان ذلك قد يحد من العائد المادى على هذا المشروع الخيرى

وأخيرا فكل عمل بشرى لابد من الهفوات فنرجوا المعذرة

والسلام عليكم ورحمة الله وبركاته

الأطباق الساخنة

كفتة اللحم

المقادير:

كيلو لحمة مفرومه
بصله مفرومه ناعم
2فلفل اخضر حار مفروم ناعم
3ملاعق شاي زنجبيل طازج مفروم ناعم
3فصوص ثوم مهروسه
ملعقة شاي هيل مطحون
بيضه + ملح وفلفل
ثلث كوب توست مطحون ناعم
2ملعقه كبيره زيت او سمن حسب الرغبه

مقادير الصلصه

ملعقة زيت او سمنه حسب الرغبه
بصله مقطعه شرايح
فلفل اخضر حار مقطع ناعم حبه واحده
3ملاعق شاي جنزبيل طازج فروم ناعم
2فص ثوم مهروس
ملعقه شاي كركم
3ملاعق شاي كزبره ناشفه مطحونه
ملعقتين شاي كمون مطحون
ملعقة شاي فلفل حار مطحون
ملعقتين كبيره خل ابيض
كوب وثلث ماء
ثلاثة ارباع كوب لبن زبادي
كوب وربع حليب جوز الهند

الطريقه:

1 خذي صينيه فرن وضعي فيها ورق زبده ثم ضعي اللحم في زبديه كبيره وضعي عليه البصل والفلفل والجنزبيل والثوم الهيل والبيضه والخبز المطحون والملح والفلف واخلطيه جيدا الى ان يمتزج الخليط ثم كوريه كور متوسطة الحجم وضعيه في الصينيه (انا بعد ما حطيته في الصينيه حطيته في الثلاجه شويه(

2 **سخني الزيت في مقلاه واقلي كور اللحم في الزيت على دفعتين الى ان يصبح لون كور اللحم بنيه ثم اخرجيها وضعيها في صحن**

3 لتحضير الصلصه:

سخني ملعقه الزيت في قدر ثم اضيفي البصل الفلفل والجنزبيل والثوم والكركم وقلبيه على نار هادئه الى ان يذبل البصل ويصبح ناعم ثم اضيفي الكزبره والكمون الفلفل البودره والخل وكرات اللحم والماء وقلبي الكل بخفه وغطيه واطبخيه لمده 30 دقيقه

4 اخلطي اللبن الزبادي مع حليب جوز الهند واضيفيه على كرات اللحم ودعيه لمده عشر دقائق اخرى وغطي القدر بس نصف تغطيه يعني خلي من جهه مفتوح شويه
ثم قدميه
وبالهناء والعافيه

كرات البطاطس المهروسه مع المشروم والدجاج والكريمه

المقادير:

بطاطا حسب الرغبه وتسلق وتنهرس
علبة فطر اوممكن فطر طازج
علبة كريما whipping cream
بصل كبيره مقطعه شرائح طويله ورفيع+ثوم مهروس
-فلفل بارد الاخضر مقطع طويل ورفيع
ودجاااج مسلوق ومنتف
ملعقتين جبة سائل اواي نوع تبينه
-بهارات (ملح+فلفل اسود+كركم+..الخ) اللي تبينه

الطريقه

1 -نأخذ مقلاة او طنجره ونظع قليل من الزيت ونظع البصل ومن ثم الثوم والدجاج ونغلق عليه ونهدي النار لكي ينظج قليلا ومن ثم نضع الفلفل البارد والمشروم ونقلب والملح والهارات والكريماا ومعلعقتين الجبن ونهدي النار تماااما ونغطيعليه الى ان نرا الكريمه بدأت قليلا تتماسك

2-ثم تاخذين بايركس وتأخذين من البطاطا وتعملين على شكل دوائر وتظعينها بالبايرركس ومن ثم تأتين بالخليط وتظعينه فوق البطاطس المهروسه بشكل الددوائروتظعينها بالفرن حتى ترين الكريما بدت تجمد
وبالهناء والعافية

لحم كورما

المقادير:

2كيلو لحم غنم
بصله مقطعه
ملعقتين شاي جنزبيل طازج مبشور
3فصوص ثوم
ملعقة اكل بذور الكزبره
ملعقتين شاي كمون مطحون
ملعقة شاي هيل حبات
نص ملعقة شاي ملح
قليلا من الفلفل الاسود
ملعقتين اكل سمن او زيت
بصله ثانيه مقطعه شرائح
ملعقتين اكل صلصة طماطم
نص كوب لبن زبادي كامل الدسم

الطريقه:

1 استخدمي سكين حاده وذلك لازالة الشحم والدهن الموجود على اللحم وقطعي اللحم على شكل مكبات صغيره وضعيهم في زبديه كبيره
في مطحنة الاكل ضعي البصله والثوم وبذور الكزبره والكمون والهيل والفلفل الاسود واخلطيه الى ان يمتزج الخليط جيدا ويصبح صلصه طريه
2 اضيفي خليط البهارات الى مزيج اللحم واخلطيه جيدا ودعيه جانبا لمدة ساعه
3 سخني السمن او الزيت في قدر كبير واضيفي البصله الثانيه المقطعه شرائح وقلبي الى ان تذبل البصله ثم اضيفي اللحم بالخليط وقلبي على نار هادئه لمده 8 الى 10 دقائق او الى ان يصبح لون مكعبات اللحم بنية اللون من جميع الجهات وتشربت السوائل كلها ثم اضيفي صلصة الطماطم وملعقتين من اللبن الزبادي وقلبي الى ان يختلطوا جيدا اطبخيه من غير ان تضعي غطاء على القدر الى ان تتبخر جميع السوائل
4 اضيفي اللبن الزبادي ملعقتين في كل مره وقلبي الى ان يمتزج الخليط جيدا واخلطي بين كل اضافه واخرى من اللبن ثم غطي القدر واطبخيه على نار هادئه مده 30 دقيقه او الى ان يصبح اللحم طري وقلبيه من فتره الى اخرى اضيفي قليلا من الماء اذا كان الخليط جافا جدا ثم قدميه

ربيان مقرمش

المقادير:
ربيان مغسول و مقشر
5فصوص ثوم
عصير ليمونه
1بصله كبيره
ملعقه خل
بقدونس مفروم جدا (ممكن الاستغناء عنه)
كوب من الدقيق الذاتى الاختمار
كوب ماء
ربع ملعقه شاى من البيكربونات
رشه ملح
بيضه
ملعقه صغيره كل من بهار مشكل ,فلفل اسود, كمون ,كركم

الطريقه:
يوضع الثوم ,البصله , البهارات,وعصير الليمونه و الخل فى الخلاط ويخلط جيدا
ينقع الربيان فى الخليط السابق ويوضع بالثلاجه طول الليل او ليوم كامل (كل ما زادت مده النقع يكون افضل)
ضعى الدقيق , البيكربونات, والملح , والبيضه ,البقدونس فى وعاء واضيفى الماء تدريجيا مع التحريك حتى يصبح الخليط طريا , اذا حسيتى ان الخليط كثيف ضعى شوى ماء وحركيه حتى يكون الخليط مثل السائل
سخنى الزيت على النار
غمسى الربيان فى الخليط وعلى طول فى الزيت واقليه حتى يتحمر ويستوى الربيان..و قدميه بجانب صلصه التارتار او صلصه الجبن الازرق..(Blue Cheese)

سال رجل عبد الله بن مسعود عن ذنب الم به .. هل له من توبة ؟؟ فأعرض عنه ابن مسعود ثم التفت الية فرأى عينية تذرفان .. فقال له :ان للجنة ثمانية ابواب .. كلها تغلق الا باب التوبة فان عليه ملك موكل به . فاعمل ولا تيأس)
اختنا الغالية :
كلنا اصحاب ذنوب وخطايا .. ولكن خيرنا من يسارع الى التوبة .. تحثه الخطى وتسرع به الدموع .. ويعينه اهل الخير .. رفقاء الدنيا والاخرة ......

صينية البطاطس مع الدجاج

المقادير

دجاجة تقطع صغار وتنقع بصويا صوص لمدة ساعتين
حبتين بصل مقطع جوانح
جزر مقطع طولي
فليفلة مقطعة نفس الجزر
علبة كريمة حمرا " كي دي دي " + ملعقة نشا (تقريبا 2 كاس whipping cream)
حبتين بطاط مسلوقة ومهروسة بالملعقة + ملعقتين جبن سائل + ملعقة مايونيز + رشة فلفل أسود
للوجه جبن موزريلا

الطريقة"

بعد إتمام عملية نقع الدجاج لمدة ساعتين نضع في مقلاة قليل من الزيت ويحمر فيها البصل والجزر والفليفلة لمدة خمس دقائق ثم نضع الدجاج ونحرك جيدا وتترك على نار هادئة مع التحريك بين فترة واخرى
في هذه الأثناء اخلطي البطاط جيدا مع الجبن والمايونيز والفلفل الاسود ثم تكور كور صغيرة وتترك جانبا
سخني الكريمة قليلا مع النشا ثم تصب على الدجاج مع التحريك ثم يوضع الجميع في صينية للفرن ويغطى الوجه بكريات البطاط ويرش جبن موزريلا وتدخل الفرن قليلا للتسخين وحتى يحمر الوجه ويذوب الجبن وعوااااااااااافي ان شاءالله

كرات اللحم بالكريمة

المقادير :

كرات اللحم:
2كوب لحم مفروم
4/3كوب بصل مفروم ناعم
2ملعقة أكل بقدونس مفروم
ملح , بهار مشكل

الصلصة:

2/1كوب شرائح بصل
2/1ملعقة صغيرة ثوم مهروس
3ملعقة أكل كزبرة مفرومة
2ملعقة أكل زيت
1كوب كريمة سائلة ((مكتوب عليها(whiping cream) :
2/1كوب جبن موزريلا مبشور
2/1كوب ماء

الطريقة:

-تخلط مقادير كرات اللحم مع بعض جيدا ثم تشكل على هيئة كرات بحجم الجوز ثم تصف في صينية وتدخل فرن ساخن.

-تحمر شرائح البصل والثوم بالزيت ثم يضاف اليها كرات اللحم والكزبرة وتقلب جيدا على النار
-تضاف الكريمة مع الماء الى كرات اللحم وتترك على نار هادئة حتى يثخن قوام الصلصة.
-تسكب كرات اللحم مع الصلصة في صينية زجاجية ((بايركس)) ثم تغطى بجبنة االموزريلا وتوضع في فرن ساخن لمدة 5 دقائق وتقدم ساخنة مع الخبز .
وبالعافية على قلوبكم..

الدجاج بروفينسيال

المقادير :

3ملاعق طعام سمنة.
كيلو شرحات دجاج مقطعة إلى مكعبات.
بصلتين إلى ثلاث بصلات حجم وسط.
ظرف شوربة ماجي فطر.
علبة فطر مقطع (إذا كنتي من محبي الفطر ممكن تضعي علبة ثانية , على حسب رغبتك)
من 5 إلى 7 أسنان ثوم. (حسب الرغبة ممكن ان لاتضعيه)
باقة كزبرة خضراء مفرومة.
علبة فريش كريم (250 مل). whipping cream
ملح حسب الرغبة.

طريقة الطهي:

أولاً ضعي السمن على النار و سيحيه , و من ثم ضعي البصل قليلاً و قلبي باستمرار لمدة خمس دقائق , و بعد ذلك أضيفي مكعبات الدجاج , و أقليها مع البصل حتى تنضج تماماً.
في طنجرة ثانية , قومي بصنع ظرف شوربة الماجي بطعم الفطر حتى ينضج تماماً حسب التعليمات اللى على الظرف
الآن , صبي شوربة الفطر التي طهيناها قبل قليل فوق الطنجرة التي تحتوي على البصل و الدجاج وقومي بالتحريك.

و أتركيهم لمدة خمس إلى عشر دقائق بعد أن تضيفي علبة الفطر عليها و اتركيها حتى ينضج الدجاج تماماً.,
الخطوة قبل الأخيرة قومي بإضافة باقة الكزبرة و الثوم و حركي قليلاً , و في النهاية أضيفي علبة الفريش كريم و حركي و اتركيه لمدة بسيطة جداً على النار...
و الآن قدّميه مع أرز أبيض مطبوخ من دون شعيرية.

قال سعيد بن المسيب رحمه الله : ان الرجل ليصلى بالليل فيجعل الله فى وجهه نورا يحبه عليه كل مسلم .. فيراه من لم يره قط فيقول : انى لاحب هذا الرجل

لفائف الباذنجان بالدجاج

المقادير -:

-باذنجان متوسط او كبير الحجم.
-صدور دجاج مسلوقة.
-بصل مفروم.
-فليفلة مفرومة.
-ثوم مفروم.
-طماطم مطحون.
-صلصة طماطم.
-حليب جوز الهند. وممكن الاستغناء عنه
-ملعقة نشا.
-جبن موزاريلا.
-بهارات . -- ملح
-سماق
-فطر

الطريقة-:

-يقشر الباذنجان . بالنسبة لي قشرته جزء ايوة وجزء لا .
-يقلى الباذنجان بس حاولي انك ما تحمريه كثير حتى ما يتكسر اثناء اللف.
-في هذي الأثناء تكوني قطعتي الدجاج المسلوق الى قطع صغير.
-يقلى البصل والفليفلة ويضاف لهم الثوم.
-وبعد ان يذبل البصل يضاف قطع الدجاج المسلوق وتحمر.
-تضاف البهارات وكذلك السماق والملح ويترك قليلاً مع التقليب.
بعد الإنتهاء من العصاج نبتدي بالصلصة:
-طماطم مطحونة.
-يضاف لها ملعقة النشا.
-ثم يضاف حليب جوز الهند
-يضاف البهارات والملح وملعقة الصلصة وتخلط وتترك جانباً.
الآن يبتدي دور الحشو واللف-:
-تصف قطعة الباذنجان بحيث يكون الجانب العريض قريب منك.
-توضع كمية من الحشوة في الباذنجان وتلف مثل ورق العنب.
-وتصف في صينية حجم صغير نوعاً ما
-تصب الصلصة على وجه الباذنجان واهم شي تكون فيها سيولة حتى تكون مثل المسقعة.
-يغطى الوجة بجبن الموزاريلا حسب الرغبة.
-يدخل الفرن لمدة كافية تتسبك فيها الصلصة.
-يفتح على الفرن من الأعلى قليلا للتحمير
-وتقدم بالهناء والعافية.

فكرة مختلفة للطبخة:-

بإمكانك اضافة جبن الموزاريلا للحشو بحيث يترك الوجه بدون جبن ويرش الوجة بالبقسماط او يمكن الإستغناء عن الجبن تماماً

اسياخ الدجاج

المقادير:

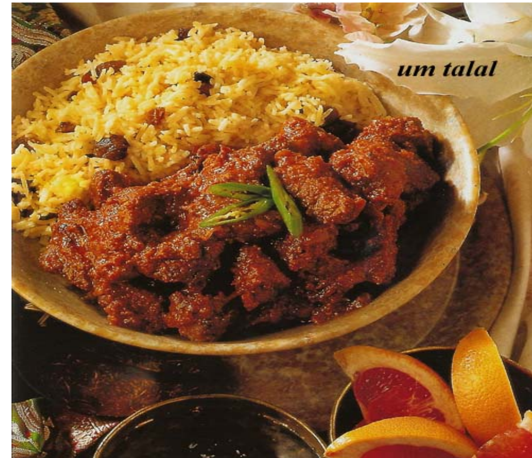
3صدور دجاج.
علبتين قشطه تاج من نستله(انا استخدمت علبة واحدة)
ملح.
ملعقة اكل بهار (فلفل كزبره ناشفه قليل جوزة الطيب)
فصان توم مهروسه.
بصله مفرومه فرم ناعم.
ملعقتان مايونيز.
اسياخ من الخشب
كاسه ماء من البقسماط(الخبز الجاف المطحون)
4بيضات. (انا استخدمت 2 بيضة مع قليل من الحليب)
زيت للقي.

الطريقه:

قطعي صدور الدجاج مربعات متوسطه في حجم قطع الشيش طوو.
اخلطي القشطه مع المايونيز والملح والبهار والتوم والبصل.
سيخي الدجاج على ان تكون في كل سيخ خمس قطع ثم رصيه في صينيه واسكبي خليط القشه على اسياخ الدجاج وتوضع في الثلاجه خمس ساعات.
عند القلي تغمس في البيض المخلوط بالقليل من الملح ثم تغمس في البقسماط من جميع الجهات حتى تغلف جيداً ثم تقلي في الزيت حتى تحمر.
تقدم ساخنه مع البطاطس المقلية.



كفتة اللحم



لحم كورما



لفائف الباذنجان بالدجاج

مدقن اللحم بالرز

والمقادير:

1 2/1كوب رز بسمتي منقوع ومصفى
2*كوب لحم نيئ مقطع قطع صغيرة جداً 1 سم × 1 سم تقريباً
1*لب ليمون اسود مجفف
4/1*كوب كزبرة مفرومة
1*بصلة صغيرة مفرومة ناعم جداً
1*طماطم صغيرة مقطعة صغير
1*قرن فلفل أخضر حار مقطع
***ملح + بهارات مشكلة + بهارات الكاري + كركم**
2*ملعقة طعام زيت
1*فص ثوم صغير مبشور

الطريقة:
تخلط جميع المقادير مع بعض ماعدا الرز
يسلق الرز في ماء به ملح + زيت مع مراعاة عدم نضجه اي يصفى وهو خشن.
توضع طبقة رز في صينية فرن ثم ننثر عليه طبقة اللحم ثم الرز لكن اذا كان المقدار اكثر نعمل طبقات من الرز واللحم.
نرش سطح الرز بقليل من الزيت ثم بصبغة الرز الصفراء و نغطيه بقصدير و ندخله فرن معتدل 250 لمدة ساعتين.
نضع فنجان صغير به زيت وقطعة لحم صغيرة وسط الرز ثم نضع فيه جمرة والعة ونحكم اغلاقه
لوقت التقديم. ويقدم مع صلصة الدقوس الحارة...
واذا ماتحبى نكهة الرز المدخن ممكن تستغنى عن هذة الخطوة

بروست الدجاج

المقادير
دجاجة مقطعة وتغرز بالسكين
ملح حسب الرغبة
ملعقة صغيرة فلفل اسود
علبة حليب سائل تبع الشاي
2بيضة
3ملاعق دقيق
للتغطية:
كوب دقيق لتغليف
زيت للقلي

الطريقة:
نخلط جميع المقادير جيدا ثم نضع الدجاج ونترك الخليط مدة 3 ساعات أو ليله كاملة بعد ذلك نأخذ قطع الدجاج ونغلفها بالدقيق الكوب طبعا اللي تركناه على جنب ما حطيناه مع المقادير بعد كذا نبدأ بقلي الدجاج في زيت عميق وعلى حرارة متوسطه إلى أن ينضج وذلك بغز السكين في الجاج فإذا لم يخرج دم أو أي سائل فهذا دليل على استوائها تقلب على الجهتين الى ان يصبح اللون ذهبي تقدم في صحن مفروش بالبقدونس والخس والبطاطس المقلية

معكرونه بالدجاج والسبانج مع الخلطة البيضه

- **تسلقين كيس معكرونه مع شوية زيت.**
- **تسوين الخلطة البيضاء :**

نصف لتر حليب + نصف كوب ماء + 5 ملاعق نشا + ملح وفلفل اسود + مكعب ماجي
تخلطينهم مع بعض على النار.
طريقة حمسة الدجاج
تحميسن شرائح بصل مع الدجاج المسحب وتضعين عليه المشروم والسبانخ وتحطين عليه شوية بهارات وثوم ومكعب ماجي تحميسنهم وتخلينهم على النار 10 دقائق.
لما تخلص حطي عليها 1 جبن كرافت الكاس الصغير + نصف علبة كريمة الخفق تخلطينه مع الحمسه وتغطينها لما تتجانس مع خلطة الدجاج.
طريقة الصينيه:
تجيبين صينيه بايركس
تحطين اول شي المعكرونه
بعدين حمسة الدجاج
بعدين الخلطة البيضاء
بعدبن جبن الموزاريلا
وتدخلينها الفرن لمدة 15 دقيقه
وبعدين تحمرينها من فوق

طبخه ولا اسهل

المقادير:

3-4صدور دجاج مسحب (مخلي من العظم والجلد)
1بصله كبيره مقطعه شرائح
1فلفله خضراء مقطعه شرائح
1او 2 جزر مقطعه طولي
2فصوص ثوم
1كوب كريمه
بزار للتتبيل (بهارات مشكلة حتى ممكن تتبليه ببهارات التندورى)
ملح
زيت للطبخ والقلي

الطريقه:

نقطع الدجاج المسحب الى شرائح متوسطه بالحجم يعني الصدر الواحد قطعيه الى اربع قطع بعدين ملحيه وغمسيه بالبزار واتركيهم على جنب شوي.
بطنجره على النار حطي شوي زيت وبعدين بلشي بإضافه الخضارواحد تلو الاخر بصل - ثوم-جزر-فلفل اخضر حركيهم شوي واضيفي لهم 1 ملعقه بزار ورشه ملح وحركي حتى يختلط البزار مع الخضار بعدين ضيفي 1 كوب كريمه الطبخ واتركيهم لمده 5 دقائق على نار هاديه,
وفي هذا الوقت حمي مقلى فيها زيت واقلي الدجاج حتى يحمر(ما بياخذ كتير وقت لانه مسحب)
وبس تقدم مع رز ابيض انا قدمتها بهذا الشكل حطيت الرز بقالب كيك بعد ما طبختوا طبعا وقلبته وحطيت بالوسط خلطه الخضار بالكريمه ووزعت الدجاج على الرز.

رولات اللازانيا اللذيذة

المقادير:

شرائح لزانيا
صلصة البيتزا الجاهزة
2كأس كريمة الخفق
كاس صغير جبن سائل او علبة وسط جبن كرافت العلبة الزرقاء
(او ممكن استخدام اى نوع من الجبن حتى الشرائح اوالمثلثات)
لحم مفروم
بصلة ناعمة ثوم 2ملعقة كبيرة صلصة كزبرة ناعمة مكعب ماجى فلفل اسود
جبن موزاريللا

الطريقة

الحشوة : نحمس اللحمة وعندما يتغير لونها نضيف البصل والثوم ونحركة لمدة دقيقتين ثم نضيف الكزبرة والماجى والفلفل الاسود و الاوريغانو والصلصة ونحركه ونضيف قليل من الماء ونخلية حتى ينشف الماء

تسلق المكرونة بماء مغلى مع ملح وزيت وبعدين نطلعهم شوى شوى ونحطهم فى مصفاة ونصب عليهم ماء بارد نخليها تنشف شوى ثم نقطع الحبة الواحدة من النص الى قطعتين ثم نبدا بحشيها

نضع بها قليل من الحشوة ونلفها ونرصها فى صينية بايركس

تغطى اللزانيا بصلصة البيتزا

خلطة الوجه:

نسخن قشطة الخفق على النار قليلا ونضع ليها الجبن وحركها حتى تذوب الجبنة ثم تصب فوق اللزانيا ... اذا حبيتى ممكن رش الوجه بالجبنة الموزاريلا ثم تدخل الفرن لمدة ثلث ساعة بدون تغطية الصينية

صالونة الدجاج .... المقلي

المقادير و الطريقة:

دجاجة مقطعة (يعني ارجل و افخاذ و صدر و الخ الخ)

تنقع في 2 ثوم مفروم + 3 ملاعق صغيرة بهار أو كاري بودر + رشة كركم + فلفل اسود + عصير نصف ليمونة

في اثناء النقع ... سخني الزيت و اقلي فيه بطاطس مقطعة مكعبات متوسطة ... ثم ارفعيها جانبا

الآن خذي قطع الدجاج و اغمسيها بالطحين العادي و اقليها في نفس الزيت على حرارة هادئة .. ثم ضعي قطع الدجاج جانبا

في نفس الزيت ان امكن (اذا لك يكن به بقايا طحين محترق) أو في زيت جديد .. مضاف اليه ملعقة متوسطة من السمن ... اقلي بصلة مقطعة + ملعقة شاي زنجبيل مفروم + عود دارسين + 2 مسمار+ 4 فلفل اسود + 3 هيل + فلفل أخضر حار (العدد حسب الرغبة)

اضيفي البطاطس و الدجاج للخلطة السابقة و اضيفي علبة معجون طماطم كاملة (ضروري علبة كاملة) + 1 طماطم مقطعة مكعبات + قليل من الماء بحيث لا يكون المرق خفيفا بل غليظا + عصير ليمونة أو اقل حسب الرغبة + ملح

يترك على نار هادئة ... و قبل ان يرفع من على النار بعشر دقائق يضاف له (نصف ملعقة صغيرة من كل من الكزبرة المطحونة و الكمون المطحون)

عند التقديم يرش الوجة بملعقة كزبرة طازجة مفرومة ...

صينية كوسة بالجبن

المقادير:
كوسة محفروة من الداخل (الكمية حسب الصينية)
مشروم بازلا خضراء بروكلى و جزر (اى خضرا اخرى تفضليها ممكن كيس الخضراوات المثلجة)
بصل مقطع قطع صغيرة ، ثوم مفروم
جبن كرافت الأزرق العلبة الصغيرة
بهارات قليل من الكمون و فلفل اسود و اوريغانوو قليل من البابريكا الحمراء
ماجى و ان كنت ما تحبينها ممكن قليل من الملح
جبن مزرولا مبشور
كريمة حمراء

الطريقة:

احفرى الكوسة من الداخل ثم قطعيها بالعرض الى 3 قطع متساوية و ضعيها بالعرض فى الصينية المدهونة بقليل من الزيت

الحشوة:
ضعى البصل المقطع قطع صغيرة على المقلاة الى ان يتغير لونه قليلاً ثم اضيفى القليل من الزيت عليه و احمسيه ثم قليل من الثوم المفروم ثم اضيفى المشروم و البروكلى و اى خضرا ثانية تحبينها ثم الماجى و البهارات و قليل من اوريغانو ثم اضيفين قليل من الجبن الأزرق كرافت ثم الكريمة الحمراء و ضعيها على النار الهادئة دقيقتان

املئى فراغات الكوسة من الداخل بالحشوة ثم ضعى الجبن المبشور بحيث تغطى و جه الكوسة كامل ورشى الوجه بقليل من البابريكا الحمراء و ضعيه بالفرن الى ان يحمر اطراف الصينية

اذا اردت ان يكفيك الله ما اهمك فقل سبع مرات :
حسبى الله لا اله الا هو عليه توكلت وهو رب العرش العظيم

صينية المكرونة مع الدجاج والبروكلى

المقادير:

دجاج مسحب ومقطع مربعات
باكيت من المعكرونه الايطالية الطازجة
بصل شرائح+ بروكلي+ فلفل احمر حلو+ فلفل اخضر حلو
اسبراغوس(هليون) انا لم استخدمه فانت على كيفك
2مكعب ماجي
4كوب ماء+ 2كوب حليب + 3 ملاعق أكل طحين
جبنة موزوريلا + جبنة تشيدر
زيت للقلي
ملح + فلفل أسود + بهارات مشكلة

الطريقة:

نقطع الدجاج الى مربعات ويقلب على النار مع شوية زيت
ونضع عليه الملح والفلفل والبهارات نرفع الدجاج بعد الاستواء ونتركه جانبآ

الصوص:

في نفس المقلاة نحمر البصل المقطع شرائح نضيف عليه الطحين بعد ان يصبح لونه ذهبيآ ونحرك نضيف الماء والماجي ونحرك نضيف الحليب ونحرك حتى يثخن قوامه ونتركه جانبآ
نسلق البروكلي والهليون لمدة دقيقتين ويصفى ويترك جانبا
نسلق المعكرونة لمدة ثلاث دقائق وبما انها طازجة فلا تأخذ وقت وتصفى وتترك جانبا
نحضر صينية حجم وسط بايركس اوتفال المتوفر لديك وضعي اول طبقة المعكرونة وضعي عليها نصف الصوص وحركيهم الطبقة الثانية الدجاج
والثالثة الخضار
والرابعة بقية الصوص
وأخيرآ رشيها بجبنة المزوريلا و التشيدر وادخليها الفرن على درجة 350 لمدة 20 دقيقة و عند ذوبان الجبنة واخذ اللون الذهبي

اذا اردت ان يكون لك كنز من كنوز الجنة فقل:
لاحول ولا قوة الا بالله

اعواد الدجاج بالسفن اب

المقادير:
6قطع من صدور الدجاج المخليه من العظام ومقطعة قطع صغيرة زي تبع الشوي
2بيضه
كوب بقسماط
ملح
فلفل اسود
2فص ثوم مدقوق
عصير ليمونه واحده صغيره
كوب من السفن اب
اعواد خشبيه تبع الشوي
الطريقة:
نأخذ قطع الدجاج ونغسلها بالخل والماء لتخلص من الرائحه بعد ذلك نضع الدجاج في وعاء عميق ثم نضيف اليه الملح والفلفل الأسودوالثوم المدقوق وعصير الليمونه وكوب السفن أب ونخلط جيدا وتترك مدة ساعتين الى ثلاث ساعات
بعد ذلك نقوم بإدخال قطع الدجاج في الأعواد الخشبيه بحيث تكون مناسبة للصاج الذي سوف تقومين بقلي الدجاج فيه
ثم نخفق البيض ونضعه في صحن ونقلب الدجاج فيه من جميع الجهات بحيث تمسكي العود وتلفيه بشكل دائري في البيض ثم تخرجيه وتقلبيه بالبقسماط وهكذا مع بقية الأعواد الى الإنتهاء من الكميه ثم تضعي في صاج القليل من الزيت وقلي اعواد الدجاج من جميع الجهات الى ان يصبح لون البقسماط ذهبي توضع في طبق مفروش بالخس وتقدم للأكل

كفتة اللحم المحشى بالرز

المقاديروالطريقة:
نصف كاس رز مغسول ومنقوع
نقلى بصلة صغيرة مفرومة اناعم بقليل من الزيت ثم نضيف عليها نصف كاس رز مغسول ومنقوع ثم نضع عليهم الماء والملح والفلفل والاسود ونخلية ةعلى النار حتى يستوى تماما

ناتى الان الى الكفته: **لحم مفروم +بصلة مفرومة ناعم + ملح وفلفل اسود +كزبرة ناعمة +كزبرة خضراء مفرومة ناعم +كمون +بيضة + بقسماط تعجن جمبع هذة المقاديرمع بعض ويعمل منها دوائر متوسطة الحجم وتحشى بدائرة من الرز المطبوخ سابقا**
ثم توضع فى صينية ويوضع فوقها عصير طماطم فقط وتغطى بقصدير وتدخل الفرن او توضع على النار حتى تستوى اللحمة وتقدم مع السلطة الخضراء والبطاطس المقلية وبالهناء والعافية.

برياني الدجاج

المقادير:

500جرام رز بسمتي
كيلو دجاج فيليه مقطع
4ملاعق صغيرة جرام مسالا (نوع من البهارات الهندية)
نصف كوب حليب
3ملاعق صغيرة أخرى جرام مسالا
50جرام زبد
كوب بصل مقطع
ثلاث أرباع كوب بصل مقطع محمر حتى يصبح ذهبي اللون
4ملاعق صغيرة ثوم مقطع
2ملعقة طعام ماء ورد أو كادي
3ملاعق صغيرة زنجبيل طازج مقطع
5ملاعق طعام زيت
3ملاعق صغيرة فلفل احمر حار
ملعقة طعام كزبرة جافة مطحونة
ملح للطعم
قليل من الزعفران
2ملعقة صغيرة كركم
4ورقات غار
2علبة زبادي مخفوق
كوب طماطم مقطعة
علبة صلصة صغيرة

الطريقة:

نتبل قطع الدجاج في قليل من الملح و نصف ملعقة صغيرة فلفل احمر حار و نصف كمية الثوم و الزنجبيل المقطع و2 ملعقة صغيرة جرام مسالا و نصف كمية الكركم وعلبة الزبادي لمدة اقلها ساعة

نغسل الرز و ننقعه لمدة نصف ساعة

نغلي الماء و نضع فيه ملعقة جرام مسالا و ورق الغار و قليل من الملح ونسلق فيه الرز ثلاث أرباع سلق ثم يرفع و يجفف و يوضع جانبا

في قدر واسع نسخن الزيت و نحمر فيه البصل إلى أن يصبح لونه ذهبي فاتح ثم نضع باقي

الزنجبيل و الثوم و الجرام مسالا و الكزبرة الجافة و الكركم و الفلفل الحار ثم نضيف قطع الدجاج المتبلة و نقلب ثم نضيف الطماطم المقطعة و الصلصة و نقلب جيدا ثم نضيف علبة الزبادي المخفوق و نتركه على يغلي على نار هادئة إلى أن ينضج

نذوب الزعفران في الحليب الدافئ و نضعه جانبا
نضع الرز و الدجاج طبقات يعني طبقة رز ثم دجاج و هكذا حتى تصبح آخر طبقة الرز بين الطبقات نضع نرش الحليب بالزعفران و البصل المحمر و النعناع و الزبد يعني في كل طبقة نضع قليل من هذه المكونات و على الوجه و نرش الماء الكادي و قليل من الزعفران

هناك طريقتين إما أن نغطي القدر بالقصدير و نضعه في الفرن لمدة 12 دقيقة حتى ينضج أو نضعه على نار هادئة لمدة 12 دقيقة حتى ينضج ثم يقدم مع الرايتا

نصيحة : حتى تحسى بطعم البريانى الصح استخدمى بهارات البريانى للدجاج واللحم من شركة shan ايضا اضيفى الكارى فهذا ان شاء الله سيعطيك طعم البريانى اللذيذ

لما نزلت :(من ذا الذى يقرض الله قرضا حسنا)
قال ابو الدحداح-رضى الله عنه- :يارسول الله أان الله يريد منا القرض ؟
قال : نعم يا ابا الدحداح
قال ارن يدك . قال : فناوله يده . قال : أقرضت ربى حائطى
وحائطه فيه ست مئة نخلة .. فجاء يمشى حتى اتى الحائط
وام الدحداح فية وعيالها .فنادى : ياأم الدحداح
قالت : لبيك . قال أخرجى فقد اقرضته ربى

برياني اللحم السريع...

المقادير:

3أكواب رز
500جرام لحم مقطع مكعبات
3بصلات متوسطة مقطعة رفيع
كوب و نصف طماطم مقطعة رفيع
بضع أوراق نعناع+ بضع أوراق كزبرة خضراء
3حبات فلفل اخضر حار منزوع البذور و مقطع رفيع
ملعقة صغيرة زنجبيل طازج مهروس
ملعقة صغيرة ثوم طازج مهروس
2ملعقة صغيرة كركم+ ملعقة صغيرة فلفل احمر حار
ملح للطعم+ ملعقة صغيرة كزبرة جافة
ملعقة صغيرة بهارات برياني
5حبات هيل+ عود قرفة + 5حبات مسمار(قرنفل)
نصف كوب زبادي+ ربع كوب سمن+ ربع كوب زيت

الطريقة:

يغسل الرز و ينقع لمدة ربع ساعة
يسلق اللحم في قدر الضغط مع البهارات و ملعقة صغيرة كركم و ملح للطعم حتى ينضج
رفع اللحم من المرق و نضعه جانبا
في نفس قدر الضغط نضع السمن و قليلا من الزيت و نحمر فيه البهارات من هيل و قرفة و قرنفل و نقلب إلى أن تظهر رائحة البهارات ثم نضيف البصل و نقلب إلى أن يذبل قليلا ثم نضيف الثوم و الزنجبيل و الفلفل الأخضر و نقلب ثم نضيف الطماطم المقطعة و الكركم و الكزبرة الجافة و الملح للطعم و الفلفل الحار الأحمر و بهارات البرياني و نقلب ثم نضيف قطع اللحم و الزبادي المخفوق و أوراق الكزبرة و النعناع و نتركه على النار إلى أن يتسبك ثم نضيف الرز و المرق و نتركه يغلي قليلا ثم نخفف النار و نغلق القدر و نتركه حوالي 20 دقيقة إلى أن ينضج الرز و يقدم ساخنا مع رايتا البصل...

الرز البخارى

المقادير

لحمة او دجاج حسب عدد افراد العائلة وبشرط انها تكون ناشفة من الموية
يعني تحطيها في منشفة وتنشفيها كويس لانه هذا اهم خطوة
4بصلات مقطعة شرائح رفيعة جداً - 6فصوص ثوم مبشور -
بهارات حب(4اعواد قرفة -8حبات قرنفل - 8حبات هيل - 2 ورقة شيبة-
1م ص فلفل اسود حب - 1م ص كمون حب - 2/1 م ص خولنجان مبشور ناعم - 2/1 م ص جوزة الطيب مبشورة ناعم -ملح) - علبة صلصة محلولة في 2/1 كوب ماء ساخن
مع اضافة 2/1 م ص فلفل اسود مطحون - 3 كاسات رز ابو كاس

<الطريقة

نضع كاس زيت في قدر وعندما يحمى تمام يوضع عليه البصل ويقلب حتى يصبح لونه احمر
ثم يضاف له البهارات والثوم ويقلب تقليبة واحدة ثم نرص اللحم او الدجاج على البصل
ويترك حتى يحمر الوجه الاول ثم يقلب على الوجه الاخر ويترك ليحمر ايضاً مع الانتباه الا يحترق
ثم يقلب جيداً ويصب عليه خليط الصلصة ويترك ليتسبك ثم يضاف له الماء المغلي ويترك حتى ينضج اللحم او الدجاج
اذا كان دجاج يرفع ويحمر في الفرن
نضع الرز في قدر وتصفى فوقه المرقة ويضاف قليل جداً من الفلفل الاسود
ويعدل الملح ثم يترك حتى ينضج
عند التقديم يغرف في الطبق ويصف عليه اللحم او الدجاج ويزين باللوز والصنوبر والزبيب المحمر
ويقدم مع السلطة الحارة

ملاحظة:لم اضع كمية الزيت هذه ولكن وضعت ثلثها فقط
ايضا ممكن ان تضعى جزر مبشور مع الرز فى الخطوة الاخيرة عندما تصفى المرقة عليه



مدقن اللحم بالرز



طبخه ولا اسهل



صينية المكرونة مع الدجاج والبروكلى



برياني الدجاج



برياني اللحم السريع



الرز البخارى

الرز الكابلي

المقادير :

دجاج او لحم – هذه الكمية من المقادير تكفي لكيلو لحم او دجاج
قشر برتقالة- 2م ك صلصة- 1م ك ثوم – 3بصل مفروم البهارات 1م ك مطحونة بهارات مشكلة (قرفة قرنفل هيل كمون فلفل اسود) حبة خولنجان – حبة بطاطس - لون اصفر محلول في ربع كوب ماء مع 1م ك ماء كادي
3فص مستكة +ربع كاس زيت - 3ك رز ابو كاس-

الطريقة :

نسلق اللحم او الدجاج مع اضافة 1م ك بهارات مطحونة و1فص مستكة وملح
نحمر البصل في قدر آخر ثم نضيف له الثوم وقشر البرتقال وحبة البطاطس بعد تقطيعها الى مكعبات كبيرة ويحرك جيدا ثم يضاف له الصلصة والبهارات المطحونة و2مكعب ماجي او ملح حسب الرغبة وكوب من المرقة ويترك ليتسبك جيدا حتى يبقى في ماء قليل
نسلق الرز في مرقة اللحم بعد تصفيته ثم يسلق نص سلقة ويصفى من الماء
يحمر الدجاج اولاً ثم يوضع على خلطة البصل ويوضع فوقه الرز ثم يوضع على الوجة اللون الاصفر ويوضع على نار عالية لمدة 1دقيقة ثم نرخي النار ، نحمي ربع كاسة الزيت ونضع عليها فصوص المستكة حتى تذوب ثم تصب على وجة الرز (انا لم اقم بهذة الخطوة وكان لذيذ)ويغطى القدر جيدا ويترك حتى ينضج الرز (نص ساعة تقريباً)
عند التقديم يغرف الرز ويزين بالمكسرات والبقدونس المفروم وشرائح الليمون ويقدم مع سلطة الخيار باللبن

ملاحظة : اللحم لايحمر بل يوضع على طول على الخلطة

قال رسول الله صلى الله عليه وسلم
من بنى لله مسجا كمفحص قطاة او اصغر بنى الله له بيتا فى الجنة

الرز بالشعيرية مع اللحم المفروم

المقادير:

2و 2/1كوب رز مغسول ومنقوع في ماء وملح
3ملاعق شعيرية محمّصة
6كاسات ماء لسلق الرز
كيس لحم مفروم
بصلة متوسطة مفرومة ناعمًا
كزبرة ناعمة
كركم + كمون + ملح
فلفل أسود ناعم + رشّة حلبة ناعمة
قرن فلفل حار مفرومة ناعمًا
ثوم + شريحة زنجبيل (مهروس)
2حبّة طماطم مقطعة قطع صغيرة
2ملعقة طعام معجون طماطم
بقدونس وكزبرة خضراء مفرومة ناعمًا
صنوبر محمّص

الطريقة:

يسلق الرز في الماء والملح ويصفى قبل نضجه تمامًا
تسلق الشعيرية في قليل من الماء وتصفى وتخلط مع الرز
تسخّن ملعقة طعام ونصف من الزيت بحيث يكون حار
ويرش فوق الرز في المصفاة ، يعاد الرز في القدر ويوضع
على نار هادئة إلـى أن يستوي.
يفرم البصل ويحمّر في الزيت يضاف الثوم والزنجبيل والفلفل
تضاف الطماطم ويقلّب ، ثم اللحم والبهارات ويترك على نار متوسطة
يضاف معجون الطماطم والكزبرة والبقدونس ويقلّب من حين لآخر
حتى يجف مرقه.
يقدّم مع الرز وتنثر حبات الصنوبر فوق اللحم.

المقلوبة

المقادير:

مقاديري في عمل المقلوبة بالنظر يعني ست البيت بتعرف كيف تتحكم بالبهارات وغيرها وعدد الارز والدجاج حسب عدد افراد العائلة
دجاج مقطع ومنزوع الجلد (انا استخدمت فقط صدور الدجاج)
رز مغسول ومنقوع بالماء (انا استخدت الرز الامريكي)ويفضل به
زهرة مقطعة زهرات بحجم وسط
حمص حب (ممكن استخدام المعلب اسهل ..حتى لا تتطري للسلق)
بصل ناشف
بهارات مشكلة+فلفل اسود+ملح+كركم (هرد)+هيل حب وهيل مطحون ويطحن فرش وليس اللي جاهز لانة يفرق جدا بالطعم
شوية زيت زيتون +شوية زيت ذرة للقلي
لوز للزينة

الطريقة:

نضع القليل من زيت الزيتون ونقلب البصل حتي يذبل ثم نضيف قطع الدجاج ونقلب قليلا
نضيف الملح والبهار المشكل والفلفل الاسود وحبات من الهيل ونقلب الدجاج
نضيف الماء المغلي الى الدجاج ونتركة حتى الاستواء
نقلي الزهرة في الزيت ونضعها فوق ورق المطبخ حتى يمتص الزيت

استوى الدجاج نصفية وننشل الدجاج
نضع قليل من زيت القلي في طنجرة ونضيف الارز وننقلب ونضع الملح والبهار المشكل والفلفل الاسود والكركم ونقلب الارز ونلاحظ بالعين اذا محتاجة اكثر بهارات
الان نضيف الهيل المطحون كمية الهيل تكون كثيرة ونقلب الارز قليلا على نار هادئة طبعا نرفع الارز من الطنجرة
في الطنجرة نضع الدجاج اولا ثم الزهرة ثم الحمص الحب ثم نضيف الارز فوقهم نضع المرقة عندما تغلي خفضي النار تحتها وغطيها جدا وتركيها تنضج
نقلبها في صينية كبيرة نزينها بالوز المقلي نقدمها مع السلطة واللبن

الرز بخلطة

المقادير

دجاجة وسط/3 كاسات رز/ كوب ونصف شعيرية/كوب ونصف بطاطس مقطعة مقطعة مربعات ومقلية
نصف كوب زبيب/ كوب لوز مقشر ومقلي/ بهارات مشكلة +ملح

الطريقة:

ينظف الدجاج ويسلق مع المطيبات جزر+ربع ليمونة+فلفل حار حبة وبهارات معروفة هيل+قرفة+ورق غار قرنفل
ويترك حتى يستوي لمدة ساعة الا ربع
في هذة الاثناء ضعي الشعيرية ع النار مع الزيت وتحمص حتى تصير شقراء
ومن ثم خذي كاسة من مرق الدجاج وضعية عليها حتى تاخذ طعم الدجاج
واتركيها حتى تستوي ثم اضيفي عليها البزاليا بعد سلقها ومن ثم البطاطس المقلية وفي هذة الاثناء جهزي اللوز والزبيب وذلك بقلي الزبيب واضافة اللوز المقلي علية
وعند الاستواء الدجاج صفية من ماء السلق واطبخي الرز بماء السلق بعد تصفية الماء من المطيبات والبهارات وقومي با اظهار لحم الدجاج
من العظم وعلى جنب ضعي طاوة بها ما يقارب ملعقتين من الزيت على ملعقة كاري واقلي لحم الدجاج فيها ومن ثم اخلطي
نصف مقدار الشعيرية والبزاليا مع الرز بعد ان ينضج وبعد اضافة خلطة الزعفران وماء الورد والهيل وتكون محضرة سابقا

عند التقديم

يصب الرز في الطبق ويوضع علية باقي الشعيرية والبزاليا
ومن ثم الدجاج المقلي وبعد ذلك يزين الطبق با اللوز والزبيب

اتى عبد الله المبارك – رحمه الله – زمزم فأخذ منها دلوا
ثم استقبل الكعبة وقال :
اللهم ان رسول الله صلى الله عليه وسلم قال:
ماء زمزم لما شرب له " اللهم فانى اشربه لعطش يوم القيامة "

مجبوس الدجاج الحاااااار

المقادير:

2كوب رز بسمتي مغسول ومنقوع + دجاجة صغيرة مقطعة ارباع
4ملاعق طعام زبادي + نصف ملعقة طعام ثوم+ نصف ملعقة طعام زنجبيل
ملعقة صغيرة ملح+ نصف ملعقة صغيرة كزبرة ناشفة بودرة
نصف ملعقة صغيرة كمون بودرة+ نصف ملعقة صغيرة فلفل احمر حار
نصف ملعقة صغيرة بهارات جرام مسالا +2 فلفل احمر حار
2بصلة متوسطة مقطعة صغير + ملعقة طعام عصير ليمون
حبة طماطم مقطعة+ ملعقة صغيرة كركم+ نصف ملعقة صغيرة فلفل احمر حار
ملعقة صغيرة ملح + 2ملعقة طعام زيت +3حبات قرنفل +3حبات هيل
عود قرفة+ ورقة غار + 2قرن فلفل احمر حار +4حبات فلفل اسود حب
كوب و نصف ماء + ملعقة صغيرة ملح للرز+ ملعقة صغيرة بذور الكمون
2بيضة مسلوقة للتزيين+ ثلاث ملاعق طعام كزبرة مقطعة للتزين

الطريقة:

نخلط جميع المكونات من البداية الى عصير الليمون جدا ونتبل بها الدجاج ونغطي الطبق ونتركه جانبا لمدة من 20-15 دقيقة
نسخن ملعقة زيت في القدر ونحمر فيها الدجاج ثم نرفعه ونضعه جانبا في نفس القدر نسخن ملعقة الزيت الاخرى ونضع بقية البهارات ونقلب لمدة 2-1 دقيقة الى ان تظهر الرائحة اللذيذة نضيف البصل ونقلب الى ان يصيح ذهبي اللون ثم نضيف الكركم والفلفل الاحمر الحار ونقلب ثم نضيف الطماطم ونتركها على النار الى ان يطفو الزيت على الوجه ثم نضع الدجاج ونقلب جيدا ونرفع القدر من على النار
ثم نحضر قدر الضغط ونسخن ملعقة زيت ونضيف الرز و الملح والدجاج ونقلب ونضع الماء ونغطي القدر ثم نتركه ينضج على نار هادئة وبعد الصافرة نرفعه ونتركه قليلا ونفتح القدر ونضعه في طبق التقديم ويزين بالفلفل الحار (اختياري) والبيض المسلوق المحمر في السمن وترش الكزبرة الخضراء على الوجه...

الكشرررررررررررررري اللذيذ

المقادير مع الطريقة

-1تسلق المكرونة بماء مغلى وزيت وملح حتى تستوى ثم تصفى وترش بملح وفلفل وتشوح على النار قليلا بقطعة صغيرة من الزبد

- 2القدر الثاني

واحد ونص كاس من العدس اللى لونة اخضر يغسل وبدون نقع ثم يسلق مع ماء على نار هادئة حتى نص سلق ثم يضاف لة الملح ويجب ان تكون الماء يغطية

-3القدر الثالث

المقلاة ...تحمر نص باكيت شعريةفى الزيت حتى تحمر ثم ترفع على كلينكس مطبخ

في نفس المقلاة ..نحمر كمية من البصل حوالى خمس بصلات كبار تقطع جوانح تشبة شكل الهلال اي يقطع بالطول ويفرك بشوى طحين (لانه يساعد على قرمشتها)

وتحمر بالزيت حتى يصبح لونها احمر وانتبهي الا يحترق ثم يرفع على ورق المطبخ هذا البصل يستخدم للزينة وهو يعطى الكشري الطعم اللذيذ

-4القدر الرابع

بصلةيقطع حلقات رفيعة ويحمر بالزيت ثم يضاف الشعرية المحمرة وتحرك ثم يضاف 2 كاس رز مصري مغسول وغير منقوع ويحرك شوي ثم يضاف العدس نص سلقة مع مائة الساخن بحيث ماء العدس يغطى الرز ولا تنسى وضع الملح والفلفل والكمون واذا حبيتي بهار مشكل حتى يغلى ثم نوطي النار ويسكر بالقصدير وفوقة غطاء القدر على نار هادئة حتى يستوى

الصلصة الحمراء للكشري ولا يمكن الاستغناء عنها وتعطيها الطعم المميز

المقادير:

شوي زيت - 2 ملعقة خل - راس ثوم ممكن تخفيفه للنص - كيلوجرام طماطم - ملعقة شاي كمون ناعم - 2 فلفل الاخضر (حار او بارد او الاثنان معا والكمية ممن تزيد حسب الرغبة)

الطريقة:

***تخلط او تفرم او تدق الثوم والفلفل الاخضر والملح والكمون فنحصل على مزيج ناعم**

***يعصر الطماطم بخلاط الكاس**

****في قدر نضع شوي زيت وخلطة الثوم تحمر ثم الطماطم المعصورة وتترك حتى تتسبك الطماطم ثم نضع الخل ونص كوب ماء ويغلى لمدة خمس دقايق**

طريقة التقديم مممممممممممممممممممممممممم

في طبق كبير نضع الرز المخلوط بالعدس والشعرية

وفوقها المكرونة

وفوقها البصل المحر

ويقدم بجانبها الصلصة وترش عند التقديم

كباب لذيذ بدون شوي

المقادير:
كميه من اللحم المفروم
بقدونس مقطع ناعم
بصل تقريبا صغير
2حبه طماطم مقطعه شرائح
3فص ثوم مدقوق او مقطع صغير
ملح+فلفل+رشه كمون+رشه صفار زعفران
اعواد خشبيه (اعواد الكوردان)
زيت للقلي
قطعه فحم اول ماتبدين حطيهاعلى النار
2نخلط جميع المقاديرمع بعض ماعدا الطماطم
وتتكون عندك عجينه من اللحم تكون مره متماسكه اذا حسيتي ان فيها مويه ممكن تضيفين عليها بقدونس ايضا .
ثم ناخذ مقدار من اللحم ونكوره ونضغطه بالاعواد ويكون بالشكل هذا يعني مثل الكباب
بس ادهنو الصينيه اللي تحطين فيها بشوي زيت علشان مايلصق فيها اللحم
ثم تقلينه بالزيت بس مايكون حار مره علشان مايحترق اللحم ولاتقلبينه على طول
خليه شوي ثم قلبيه بملعقه كبيره علشان تحركينهم مع بعض

تحطين شرائح الطماطم بصينيه فرن مدهونه بشوي زيت و الافضل تكون ماتلصق
وتصفين الكباب فوق شرائح الطماطم بعد ازالة الاعواد منها
بعدين تغطينه و تحطينه على النار لمده بسيطه بس علشان تذبل الطماطم
وتنشف شوي وتعطي طعم للكباب
لا تحطونه بالفرن من داخل
وبعد كذا تحطين صحن صغير داخل الصينيه وتحطين فيه شوي زيت ثم تسقطين فيه قطعه الفحم وتغطينه بقصدير بااحكام وتخلينه عشر دقائق
ثم تقدمينه وتسوين بجنبه رز

تذكرى ياغاليتى ان عملك هذا تؤجرين عليه اذا احتسبتى الاجر
لانه من خدمة الزوج ...... فقولى دائما ..... اللهم ارض عنى



الرز الكابلي



الرز بالشعيرية مع اللحم المفروم



المقلوبة



مجبوس الدجاج الحاااااااار





كباب لذيذ بدون شوي

مكرونة بالنجتس والصلصة البيضاء

المقادير:
1/2كيس مكرونة
علبة دجاج نجتس (Nuggets)
ملح

مقاديرالصلصة:
2كأس حليب طازج
1/4كأس دقيق رقم1
ملح
1/3قالب زبدة متوسطة

الطريقة:
تقلى حبات النجتس وتترك جانبًا
تسلق المكرونة وتصفى

تحضيرالصلصة:
تسيح الزبدة يضاف لها الدقيق ويقلّب
وعلى طول نضيف الحليب والملح ويحرّك حتى يغلظ
نخلط ملعقتين طعام من الصلصة مع المكرونة
في قالب بايركس متوسط نضع المكرونة ونغرس حبات النجتس بها
ثم نسكب الصلصة ويدخل القالب في الفرن حتى يحمر
وتقدّم

قال صلى الله عليه وسلم
"من قرأ قل هو الله احد عشر مرات
بنى الله له بيتا فى الجنة "

لازانيا السبانخ بالباشميل

المقادير: علبة لازانيا تسلق مع ماء وملح
3صدور دجاج مقطعة لقطع صغير – بصلة مفرومة- 2ك سبانخ مسلوق- 2فص ثوم مفروم – ملح فلفل اسود -1م ص زعتر بري – 1ك باشميل ثخين – نص كوب جبنة موزريلا
الباشميل : 4ك حليب – 4م ك دقيق- 4م ك زبدة – ملح – فلفل اسود
الصلصة الحمرة : 4 حبات بندورة مع بصلة و2فص ثوم ومكعب ماجي وفلفل اسود توضع في الخلاط وتخفق ثم توضع على النار وتترك لتغلي حتى تصبح سميكة ثم يضاف لها 1م ص زعتر
الطريقة :
نحمر البصل ثم يضاف له الدجاج ويقلب ثم السبانخ والملح والفلفل الاسود ويترك حتى ينشف ماءه ثم يرفع عن النار ويضاف له الباشميل والجبنة ،،، نأخذ شرائح اللازانيا ونحشيها بالخليط ونلفها على شكل اصابع لتصبح مثل حبات الكانيلوني او ممكن تعمل طبقات وذلك بدهن الصينية بالباشميل ثم نضع شريحة لازانيا ثم قليل من الخلطة وقليل باشميل وقليل جبنة موزريلا وهكذا طبقات
الان بعد ان انتهينا نضع صلصة البندورة على حبات الكانيلوني ثم نضع قليل من الباشميل على الوجة والجبنة الموزريلا
اما صينية اللازانيا الثانية فنضع عليها فقط الباشميل والجبنة ثم توضع في الفرن حتى تنضج وتحمر الجبنة

صينية خضار لذيذة

المقادير:

لحم مفروم مخلوط معه بصلة مفرومة ناعم وملح وفلفل اسود وكزبرة وبهارات
3 حبات بطاطس مقطعة حلقات ومقلية
2 حبة طماطم وسط مقطعة حلقات
حبة فلفل بارد اخضر مقطعة حلقات
3 فصوص ثوم
صلصة طماطم
2كأس ماء
2مكعب ماجى (ممكن تستخدمى بس واحد)

الطريقة:

نعمل اللحمة على شكل اقراص صغيرة ... نضعها فى صينية فرن ونضع البطاطس فوقها ثم الطماطم ثم الفلفل الاخضر
فى قدر (طنجرة) نضع الثوم المدقوق وعليه قليل من الزيت حتى يتحمر وبعد كذا الماء الساخن والماجى و3 ملاعق صلصة طماطم وندعها قليلا على النار
نصبها على الصينية وتدخل الفرن لمدة ثلث الى نصف ساعة

صينية البروكلى والدجاج

المقادير:

1 كاس بروكلى مسلوق نصف سلقة
2 صدر دجاج مسلوق مع مكعب ماجى
نصف كاس مايونيز
نصف كاس جبنة سائلة
علبة صغيرة جبنة شيدر كرافت
فنجان شاهى ماء ساخن
كوب بقسماط

الطريقة :

يقطع الدجاج الى شرائح رفيعة ثم يوضع فى صينية بايركس
ويوضع فوقة البروكلى المسلوق
نخلط فى الخلاط المايونيز والجبنة النوعين وقليل من الزعتر جيدا وتصب على الصينية
ثم يوضع البقسماط على الوجه وتوضع فى الفرن حتى يحمر البقسماط حوالى ثلث ساعة
وتقدم مع سلطة خضراء

قال صلى الله عليه وسلم :
من قرأ اية الكرسى دبر كل صلاة مكتوبة لم يمنعه
من دخول الجنة الا ان يموت

صينية الباذنجان بالصلصة البيضاء

المقادير:
5حبات باذنجان متوسطة
بصلة كبيرة مفرومة
كيس لحم مفروم
3حبات من الطماطم المتوسطة (مطحونة)
ثوم و زنجبيل و فلفل حار مهروس
ملعقة كبيرة بقسماط
ملح و فلفل
بقدونس + كزبرة + شبت مفروم

الطريقة:
يغسل الباذنجان و يقطع مع قشره دوائر يتبل بالملح و يترك لمدة ساعة ثم يقلى في الزيت يوضع على ورق ماص.
يحمر البصل يضاف الثوم و الزنجبيل و الفلفل
يضاف اللحم المفروم و الطماطم و الملح و الفلفل و بقية البهارات
يترك على نار متوسطة حتى يجف الماء.

مقادير الصلصة:
1/3زبده متوسطة
1/4كأس طحين رقم1
3كاسات حليب طازج
ملح

طريقة تحضير الصلصة:
تسيح الزبده يضاف لها الدقيق و يقلب جيداً يضاف الحليب و الملح و يحرك حتى تتكاثف الصلصة.
يدهن قالب بايركس و يرش بالبقسماط يصف نصف مقدار الباذنجان
ثم خلطة اللحم يصف النصف الثاني من الباذنجان على اللحم
ثم نسكب الصلصة
و يدخل القالب في الفرن حتى يحمر و تتماسك الصلصة
يقدّم هذا الطبق ساخنًا.



مكرونة بالنجتس والصلصة البيضاء



لازانيا السبانخ بالباشميل



كوسا وبطاطس بالباشميل





صينية الباذنجان بالصلصة البيضاء

صينية كفته بالخضار((شكلها رائع))السر في ترتيبها

المقادير:
كيلو لحم خروف أو عجل مفروم ومتبل كفته
باذنجان كبير
كوسه كبير
فليفله حلوه
بصل كبير
بطاطا كبيره
طماطم
كيس شوربة ماجي خلاصه فطر أو مكعبات ماجي
ملح وفلفل

الطريقه:
1-قطعي جميع الخضار والبصل دوائرولهذا كان الحجم كبير حتى تكون الدوائر تقريبا متساويه
2-شوحي دوائر الباذنجان والكوسه والبطاطا في الزيت حتى تنضج نصف نضج وضعيها في مصفاه لتتخلص من الزيت الزائد
3 -البصل والطماطم لا يشوح يبقى ني ويقطع ايضا دوائر
4-شكلي الكفته دوائر بحجم دوائر الخضار(مثل البرجر)
الآن أحضري صينية فرن دائريه.
5-ابدئي برص الدوائر على الترتيب قطعه لحمه(ويكون اللحم ني) ثم بطاطا ثم باذنجان ثم كوسه ثم بصل ثم طماطم وهكذا حتى تكتمل الصينيه على شكل دائره في المحيط الخارجي ثم دائره أصغر ثم دائره صغيره في الوسط
6-ذوبي الماجي في ماء بارد اذا كان خلاصه واذا كان مكعبات ذوبي في ماء ساخن ثم أضيفي ملعقه كبيره دقيق
7 -أضيفي ملح وفلفل أسود للماجي وحركيه جيدا ورشيه فوق الخضار واللحم بالتساوي
8-أدخليها في فرن حار حتى تحمر وينضج اللحم
قدميها حاره مع أرز أبيض........

قال صلى الله عليه وسلم :
من قال سبحان الله وبحمده فى يوم مائة مرة حطت خطاياه وان كانت مثل زبد البحر

كوسا وبطاطس بالباشميل

المقادير

-لحم مفروم 400 جرام
-كوسا 5 حبات (أو حسب الكمية)
-بطاطس 3 حبات متوسطة الحجم
-طماطم 2 حبتان
-حبة بصل متوسطة الحجم
-قليل من الزيت
-مكعب ماجي
-بقدونس
-جبنة موزاريلا
-بهارات اختياري

مقادير البشاميل:

-دقيق
-زيت
-حليب كامل الدسم

الطريقة

نقطع الكوسا والبطاطس بشكل انصاف بالطول وثم نقوم بحفرها من الداخل
ثم بعد ذلك نضع الكوسا والبطاطس في ماء مغلي ونضع قليل من الملح وندعه
يغلي ونذهب لعمل اللحم المفروم

عمل اللحم المفروم

نقطع البصل ونضع قليل من الزيت وبعد استواء البصل نضع اللحم المفروم
وبعد مايستوي اللحم نص استواء نقوم بوضع الطماطم والماجي والبهارات والبقدونس
وندعه على النار حتى يستوي
وبعد ذلك نشوف الكوسا اذا نضجت نخرجها من الماء المغلي ونضعها في المصفاة
نحضر صينية الفرن ونرتب الكوسا والبطاطس ونقوم بحشوها بلحم المفروم
نقوم بعمل الباشميل بالطريقة المعتادة
ونصب الباشميل على الكوسا المحشية ونضع فوقها جبنة الموزاريلا
ونضعها في الفرن إلى أن تستوي

محشى الكرنب (الملفوف)

المقادير:

1 كوب رز
راس ملفوف متوسط
نصف كاس بصل مفروم
نصف كاس طماطم مفروم
ربع كاس بصل اخضر مفروم
ربع كاس بقدونس مفروم
1 ملعقة اكل شبت مفروم
نصف كاس زيت ذرة
نصف كاس عصير تمر هندى وممكن استبدالة بعصير الليمون
2 مكعب ماجى
ملح وفلفل اسود بهار مشكل حسب الرغبة
شرائح بطاطس سميكة
4كاسات ماء

الطريقة:

تسلق اوراق الملفوف فى ماء حار حتى تذبل ثم تصفى
يغسل الرز ثم يصفى ويخلط مع نوعى البصل والطماطم والبقدونس والشبت ثم يتبل بالملح والفلفل الاسود والبهار المشكل
تحشى اوراق الملفوف بمقدار ملعقة اكل من الحشوة ثم تلف على شكل اسطوانة
توضع طبقة من البطاطس فى قاع القدر ثم يصف الملفوف وتغطى بطبقة اخرى من البطاطس ثم يوضع علية طبق ثقيل ثم يغطى القدر ويوضع على النار
يذوب الماجى فى الماء مع الليمون او عصير التمر هندى ثم يسكب على المحشى ويترك على النار حتى يغلى ثم تخفف النار ويغطى القدر ويترك حتى ينشف تماما
يقلب فى صينية ثم يصف فى طبق التقديم ويقدم ساخن

شرائح الستيك مع البروكلي

المقادير:

تقريبا 300 جم لحم ستيك..مقطع الى شرايح رفيعة...فصين توم مدقووق...معلقة زيت كبيرة..1 بصلة كبيرة مقطعة جوانح..10 اونصة من شوربة كريم اوف بروكلي..جاهزة تكون(.10 اونصة اي يعادل كوب و شوييية
ربع كوب ماء...1 م.ك. صويا صوص...2 كوب بروكلي .مقطع زهرات صغار..

الطريقة:

يسخن زيت في المقلا و يوضع الستيك و التوم و يقلب جيدا الى ان يصبح لون الستيك بني..يضاف البصل و يقلب 5 دقائق..تضاف الشوربة الجاهزة..و ربع كوب ماء و الصويا صوص..و يترك يغلي قليلا...يضاف البروكلي الطازج..تخفف النار..و يترك الى ان يستوي البروكلي...تقدم مع النودلز او الرز..

اسكالوب بالفرن مع صلصه

كيلو اسكالوب (ستيك رقيق وادا ما كان عندك رقيق دقيه بالمطرقه الخاصه للستيك المهم يكون رقيق وطري)
5 -كوب ماء
3 -ملاعق اكل طحين
-ملعقة ونص صوص (h p) هذا الصوص خاص للستيك بس ما تحذفوه لانه فيه سر الخلطه(
-ملعقة اكل ماسترد (خردل)
2 -ملعقه اكل كاتشب
2 -مكعب ماجي
-جبنه مازرولا
-علبه مشروم (فطر)
2 -بيضه
-بقسماط
-زيت للقلي

الطريقه:
اول شي نغسل اللحمه جيدا ونملحها ونبهرها وبعدين نغمسها بالبيض بعدين البقسماط ومن ثم نقليهم انتبهو ماياخدو وقت طويل لانهم رقاق . حتي نخلص كل الكميه ضعيهم على ورق مطبخ حتي يمتص الزيت الزائد.
علشان نعمل الصوص نجيب طنجره ونضع فيها الماء والطحين و ال الصوص h p والماسترد والكاتشب والماجي وشوي فلفل اسود (ما بتحتاجي ملح لانه حطينا ماجي) خليهم على النار مع التحريك المستمر بس يغلو ضعى المشروم واطفي النار.
ناتى الان لترتيب الطبق :
نضع طبقه من الاسكالوب المقلي وبعدين رشه جبنه وبعدبن الصوص وكمان مره الاسكالوب والصوص واخيرا الجبنه.
نضعها بالفرن على درجه متوسطه لمده 20 دقيقه ليغلو مع بعض شوي وحمري الوجه شوي ما تتاخرو عليه احسن ما ينشف.
وتقدم مع بطاطا مقليه على كيفك.

قالب اللحم المفروم

المقادير
الطبقة الأولى
2كيس لحم مفروم مغسول و مصفى عن الماء
كمون
بصلة
ملح و فلفل أسود
زنجبيل و ثوم و فلفل أخضر مدقوق
بهار مسالا
بودرة ماجي
4م ط معجون طماطم
2كأس ماء

الطريقة
يحمر البصل يضاف اللحم و الثوم و الزنجبيل و البهارات و الماء و يترك على نار هادئة حتى ينضج اللحم يضاف معجون الطماطم و يقلب و يترك حتى ينشف الماء تماماً, يوضع في طبق بايركس(خاص بالباوند كيك) مسالا كادي شيبة علبة دجاج نجتس حبات الكاتيلوني خاص بالباوند كيك حبات الكانيلوني خاص بالباوند كيك
و يضغط عليه باليد و ينثر عليه ورق غار طازج

الطبقة الثانية
كأس حليب طازج
رشة كركم
ملح و فلفل أسود
بيضتان
تخلط مقادير الطبقة الثانية و تسكب على اللحم
و يدخل الفرن حتى ينضج و يتماسك يقطع و يقدم مع شرائح البطاطا المقلية و سلطة الطماطم أو المخلل

ورق عنب بالزيت

المقادير:
ورق عنب
1 ونصف كاس رز مصرى
نصف كاس بقدونس مفروم
نصف كاس بصل مفروم
1 كاس طماطم مفروم
2 ملعقة كبيرة نعناع مفروم
1 كاس زيت زيتون
ثلاث ارباع كاس عصير ليمون
ملح فلفل اسود ورشة صغيرة قرفة ناعمة
شرائح بطاطس سميكة
3 كاسات ماء
الطريقة:
يغسل الرز جيدا ثم يصفى
يخلط الرز مع البقدونس والبصل والطماطم والنعناع ويوضع علية نصف مقدار الليمون والزيت ويتبل بالملح والفلفل الاسود والقرفة
يترك الخليط لمدة نصف ساعة ثم يصفى ويوضع الماء جانبا
يحشى ورق العنب بقدار ملعقة صغيرة من الحشوة
تصف شرائح البطاطس فى قدر مدهون حتى تغطى قاع القدر ثم يصف ورق العنب بشكل دائرى وتغطى بطبقة اخرى من البطاطس ثم يوضع علية طبق سميك لكى يحافظ على شكلة
يوضع القدر على نار معتدلة ويسكب علية الماء الساخن وماء الحشوة ويترك على النار حتى يغلى ثم تخفف النار ويغطى القدر ويترك حتى يتبقى ماء قليل
يضاف باقى عصير الليمون والزيت ويترك على النار حتى ينشف بعض الشىء ويترك ليبرد يقلبالقدر فى صينية اكبر حجما وتصف اوراق العنب فى طبق التقديم ويزين بالبقدونس وشرائح الليمون

العروق او الكباب المقلى

المقادير:
نصف كيلو لحم مفروم + بصلة متوسطة مفرومة ناعم + حبة طماطم مقشرة ومفرومة ناعم جدا + سن ثوم مهروس حسب الرغبة + حوالى نصف كأس دقيق اسمر + نصف باقة بقدونس مفرومة ناعم + ملح وفلفل
الطريقة :
تعجن المقادير مع بعض ونتركه لمدة 10 دقائق قبل ان نقليه حيث نفرده باليد ونضغط علية ونساوية يجب ان يكون متوسط الثخن ونضعه داخل الزيت الساخن والقطعة بعد الاخرى حتى يصبح لونه غامق وليس محروق

الدجاج المقرمش مع البطاطس

المقادير للخلطه السربه :
-ثلث كوب نشا
-ثلثين كوب طحين
1 -وربع كوب ماء
-نصف ملعقه بيكنج باودر
-ملح
-بهار
-رشه ثوم بودره(اختياري للي بحب نكهه الثوم)

نخلط المقاديرجيدا بالمضرب وبعدين:

نحضر الدجاج وبطاطا مقطعه اصابع كبار بقشرهم بس كونو غاسلينهم كويس ونملحهم ونبهرهم ونعمل شق في قطع الدجاج حتى تتملح وتتبهرمنيح

بعدين بنحط الدجاج و البطاطا على الخلطه السريه ونحركهم جيدا
بعدين بنجيب كيس وبنحط فيه طحين وملح وبهار (وممكن تحطى شوي فلفل احمر حتى يطلعو حرين شوي)

تضعى دجاج وبطاطا بالكيس و هزيهم هزتين ليتغطو بالطحين وطلعيهم وحطيهم على طبق عليه رشه طحين

واكون محميه الزيت في طنجره القلي او طنجره الظغط واضعهم بياخدولهم 15 دقيقه تقريبا بس انصحك تحاولي تقليهم على طول بعد ما تخلصي لتهم بالطحين ما تتركهم كتير اوكي (ممكن تتركيهم منقوعين بالخلطه السريه بس مش بعد ما تحطيلهم الطحين)

السمبوسك البرازيلية

المقادير

مقادير العجين

2كوب دقيق
1بيضة
1ملعقة طعام زبدة
1ملعقة طعام زيت
1ملعقة طعام خل
1ملعقة صغيرة باكينج باودر
1ملعقة صغيرة ملح
1ملعقة صغيرة سكر
3/4كوب حليب

مقادير الحشوة

1بصلة صغيرة
1فلفل أخضر
1/2كوب زيتون أسود مقطع قطع صغيرة
1/4كيلو لحمة مفرومة أو جبنة فيتا مع فلفل أخضر مفروم ناعم

الطريقة

لتحضير العجين

يوضع الدقيق والباكينج باودر والسكر والملح معا في وعاء عميق ويخلطوا معا .
يعمل حفرة في وسط الدقيق ويصب فيها الحليب والبيضة والزبدة الطرية وأخيرا الزيت. تعجن المقادير معا .
قد يكون من الضروري إضافة قليل من الدقيق للحصول على عجينة ناعمة ومتماسكة مثل عجينة البيتزا .
ترق العجينة بالشوبك حنى تصبح رقيقة للغاية ثم تقطع بواسطة قطاعة دائرية أو كوب إلى دوائر. .

لتحضير الحشوة

يوضع القليل من الزيت في مقلاة ويضاف له البصل المفروم، بعدها بدقيقتين تضاف اللحمة وتقلب حتى لا تتكتل ثم يغطى المقلى وتترك اللحمة على نار هادئة حتى تستوي. .
يضاف الفلفل المفروم والزيتون الأسود وبذلك تكون الحشوة جاهزة. .
تاخذ دائرة من العجين ويوضع في وسطها قليل من الحشو وتغلق بشكل هلال، للتأكد من أن العجين مغلقة على الحشوة، تضغط الأطرف بشوكة. .
بعد حشي كل الكمية، يسخن زيت غزير للقلي ثم تقلى السمبوسك.

لفائف السبرينغ رول

المقادير:

2ملعقة صغيرة زنجبيل طازج مقطع
ملعقة صغيرة ثوم مقطع
2ملعقة طعام بصل اخضر مقطع
رشة فلفل احمر حار
نصف كوب زيت
رشة ملح+ رشة فلفل+ رشة سكر
الحشو:
نصف كوب بصل مقطع شرائح
جزرة متوسطة مقطعة شرائح
ربع كوب مشروم مقطع شرائح
كوب فلفل احمر مقطع شرائح
كوب كرنب+ ملح وفلفل
ربع كوب صويا صوص
نصف كوب كزبرة خضراء مقطعة
لفائف سبرنج رول
بيضة مخفوقة قليلا مع ملعقة طعام ماء ونشاء

الطريقة:

نطحن الزنجبيل و الثوم و البصل الاخضر والفلفل الحار نخلط المقادير مع اضافة الزيت بالتدريج اثناء الخلط
ثم نطهو الخليط في مقلاة صغيرة ونتركه على النار من 2-1 دقيقة مع التقليب ثم نرش الملح و الفلفل و السكر و نضعه جانبا
ثم في مقلاة كبيرة نضع الخضروات للحشو مع قليل من الزيت مع وضع المشروم المقطع اولا والتقليب لمدة دقيقة ثم نضيف خليط الزنجبيل ونطهو الى ان تذبل الخضروات ونتضج ثم نرش الملح و الفلفل ونضعها جانبا مع تصفيتها من السوائل
نحضر اللفائف ونضع قليل من الخليط في المنتصف ندهن الاطراف بالبيض ونلف العجينة مع طي الاطراف
ثم نضعها في الزيت الغزير و نقليها الى ان يصبح لونها ذهبي ونضعها على ورق مناديل ليمتص الزيت ثم تقدم





اسكالوب بالفرن مع صلصه



قالب اللحم المفروم



الدجاج المقرمش مع البطاطس



لفائف السبرينغ رول

لفائف المسخن الفلسطيني بطريقه حديثه

4-صدور دجاج مسحب
8-10 -بصلات يعتمد حجم البصله
3-4 -ملاعق كبيره سماق
-ملح حسب الذوق
1 -ملعقه صغيره ليمون (بحال كان السماق مش حامض كفايه
10 -ارغفه تورتلا او للمقيمين بدول عربيه خبر ايراني.
-مقدار 2 فنجان قهوه زيت زيتون 1 للطبخ والثاني للدهن .
-صنوبرلتزين انا ما حطيت

الطريقه:

نسلق الدجاج ونفوحه بعدبن نحطله بصله وورقتن غار و4 حبات هيل وملح حتى يستوي الدجاج,
بهذه الاثناء نفرم البصل ونضعه بطنجره على نار هادئه من غير شيى حتى تنزل ماء البصل كله,
بعددن نبدأ نضيف شوي شوي من مرقه الدجاج ونضل نضيف حتى يطرى البصل وتخف المرقه,
وبعدين نضع السماق ورشه ملح بسيطه لانه المرقه مملحه ....بعد شوي نضع زيت الزيتون ونحرك حتى يختلطو ببعض.
نطفي النار وبنروح ننسل الدجاج ونضيفوا على البصل.
وبعدين بنجيب الخبز ونوزع البصل على الرغيف ونلفهم لفائف ونصفهم بصينيه مفرود عليها ورق المنيوم ومدهونه بزيت زيتون ونضع الفائف ونمسحهم بفرشاه بزيت زيتون ونحمرهم بالفرن من تحت ومن فوق.
وتقدم مع سلطه خيار بلبن مع حص ثوم ورشه نعنع وبالهناء والشفاء.

صنيه مكرونه بالبطاطس

المقادير:

كاسة مكرونة الحبات الصغيرة.
6حبات بطاطس كبيرة مسلوقة.
ربع كيلو لحمة مفرومة.
2بصلة مفرومة فرم ناعم.
نصف حزمة بقدونس مفرومة فرم ناعم.
ملعقة اكل ملح.
ملعقة اكل بهار مجمع.
قطعة في حجم البيضة من الزبدة.

الطريقة

اسلقي المكرونة مع القليل من الملح حتى النضج.
حمري البصل في ملعقتين من الزيت حتى يصفر ثم اضيفي اللحم ودقيها على النار حتى تتفكك ثم اضيفي نصف ملعقة الملح والبهار ودقيها جيداً حتي تجف مائها ثم ارفعيها واخلطيها مع البقدونس والمكرونة بعد تصفيتها من الماء.
اهرسي البطاطس هرس جيد في مكنة اللحمة ثم اضيفي الزبدة وباقي الملح والبيضة واخلطيها جيداً.
ادهني صينية عميقة بملعقتين من الزيت ثم افردي نصف كمية البطاطس في الصينية بالتساوي ثم اضيفي خلطة المكرونة واللحمة ثم غطيها بباقي البطاطس ثم ادخليها في الفرن حتى تحمر من الاسفل ثم حمري الوجة.

كفتة اللحم بالرز

المقادير:

لحم مفروم
1 كاس رز مصرى + بصلة كبيرة مفرومة + ثوم
بقدونس مفروم ناعم + فلفل اسود +شوى قرفة مطحونة
هيل مطحون + ملح

الطريقة :

يغسل الرز وينقع فى الماء الدافىء لمدة ساعة الى ساعة ونصف ثم يصفى ويوضع فى الخلاط ويطحن ولكن لاتخلية يصير بودرة يعنى طحن خشن ثم تضعى علية باقى المكونات ثم يعجن ويكور كور صغار(التشكيل على كيفك ممكن دوائر او اصابع) ويقلى فى الزيت
ناتى الان للصوص : يفرم بصل وثوم ويقلى على النار قليل ثم نضع علية طماطم معصورة وصلصة وماجى او ملح وقليل ماء ونتركه يغلى قليلا ثم توضع علية الكفته الى ان تتسبك لمدة ثلث ساعة تقريبا وبالعافية

كفته السمك

المقادير :
نصف كيلو من لحم السمك الابيض المسلوق
2 ملعقة كبيرة بقدونس مفرو
نصف كيلو بطاطس مسلوقة
1 ملعقة كبيرة دقيق
3 ملعقة كبيرة حليب
1 ملعقة كبيرة زبدة
ملح + فلفل اسود + بهار
1 ملعقة صغيرة مستردة
1 ملعقة صغيرة خل
زيت للتحمير

للتغليف: دقيق + بقسماط + بيض

الطريقة :
ازيلى جلد وعظم السمك الناضج ثم اهرسيه جيدا واضيفى اليه البطاطس المهروسة والحليب والدقيق والزبدة والبقدونس والمستردة والخل والملح والفلفل والبهار وامزجى الجميع جيدا حت يتجانس الخليط
قسمى الخليط الى قطع وشكليها اشكالا مستديرة ولتسهيل ذلك ادهنى يديك بالدقيق
اغمسى الاشكال فى الدقيق ثم البيض ثم البقسماط
حمرى الكفته فى الزيت الغزير بعد قدحه واتركى الكفته حتى تحمر ثم ارفعيها على ورق لامتصاص الزيت
رصيها بنظام فى طبق التقديم وزينى بالنعناع او البقدونس
قدميها ساخنة مع البطاطس المقلية والسلطة





لفائف المسخن الفلسطيني بطريقه حديثه

الأطباق الساخنة

المقبلات و المعجنات

خبز للفطور روعة لسندوتشات المدارس

المقادير

م ك خميرة فورية
ا م ك سكر
1/2كوب ماء دافي
هذي المقادير الثلاث خاصة بتذويب الخميرة
2معلقة زبدة
2م ص ملح
1/2كوب حليب
كوب ماء دافئ
5كوب دقيق او حسب العجن...
نضيف الخميرة بعد تذوبيها وتخميرها لمدة 10 دقائق..
علي باقي المقاير في العجانة اللى هى:
2معلقة زبدة
2م ص ملح
1/2كوب حليب
كوب ماء دافئ

ثم نضيف الدقيق بالتدريج...
و ممكن طبعا تعجني بيدك اذا لم تتوفر العجانة
حتي تنفصل العجينة عن الاناء و تصبح مطاطية و ناعمة
نترك العجينة في اناء و تغطي بفوطة مبللة لتخمر حوالي ساعة او اكثر الي ان يتضاعف حجمها
تشكل أصابع متوسطة السمك أو رفيعه لحد ما لأنها سيزيد حجمها وممكن دوائر لعيش الكيزر الخاص بالهبرجر ....
وتوضع بصينية مدهونه بالزيت على خفيف...
نتركها بعد التشكيل لتخمر ربع ساعة..
ثم ندهن الوجة بخليط مكون من بيضة و 3 ملاعق ماء ونرش السمسم وممكن حبة البركة

خبز النان

المقادير

4كاسات دقيق منخول
2 /1م ص خميرة
1م صB.P
بيضة
1م ص ملح
150مل ماء
1و2/1 م ط زبدة
100مل حليب سائل

الطريقة:

تخلط المقادير السابقة جيداً عدا الماء و الحليب يضاف الحليب
بعد خلط المقادير ثم الماء و يترك لمدة ساعة و نصف
يفرد بالطول على شكل بيضاوي ويخرم بالشوكة و يخبز على مخبز الخمير الكهربائي
أو التنور او بالفرن العادى بس يكون حار دون إضافة الزيت

خبز الزيتون والاعشاب

المقادير:

3ك دقيق- 3/4 ك ماء دافيء - (1م ك خميرة – رشة ملح – 3م ك سكر- ربع ك ماء دافيء تخلط مع بعض) - 2م ك زيت -صفار بيضة للوجة
الحشوة : زيتون اسود مقطع شرائح – 1فص ثوم مهروس – 1م ص زعتر تخلط مع بعض -كوب جبنة موزريلا

نضع الدقيق في طاسة ويضاف عليه الزيت والخميرة والماء ويعجن جيدا حتى تحصلي على عجينة مطاطة تترك لتخمر تقريبا ساعة ، نقسمها لقسمين ويفرد القسم الاول ويوضع في صينية دائرية او مستطيلة مدهونة ثم نضع كوب الجبنة على العجين ثم الزيتون المخلوط بالثوم والزعتر ، يفرد القسم الثاني ويوضع على الوجة وتترك لتخمر مرة ثانية ثم يدهن الوجة بالصفار ويرش نعناع ناشف او زعتر على الوجة وتوضع في الفرن الساخن جدا لمدة ربع ساعة مع تخريم الوجة ثم خففي النار وخليها 10 دقائق حتى تحمر جيدا ثم توضع على شبكة سلكية حتى تدفى ثم تقطع وتقدم وصحتين وهنا

لفائف خبز بيان

المقادير:
3 كاس دقيق
بيضة
1/2فنجان قهوة سكّر
فنجان حليب بودرة
ذرّة ملح
كأس ماء
ملعقة طعام خميرة
تخلط جميع المقادير جيدًا ثم يضاف الماء وتعجن جيّدًا وتترك لتخمر

الطريقة:
نأخذ كرة صغيرة وتفرد باستخدام الدقيق فقط بحيث تكون رقيقة
هذا الخبز لايحتاج إلـى الزيت أبدًا لا فـي المقادير ولا طريقة الطهي
تؤكل بدون شيء أو تحشى بالزعتر والزيت أو الجبن ، وتلف
ويمكن فردها على حجم أكبر ونحشيها بالدجاج مع خلطة الطحينية والروب
أو الكاتشب مع المايونيز والسلطة طبعًا يعني بتكون نفس اللي تباع في الكنتاكي.

الدنيا كالحلم: تمر مر السحاب
ساعة من الزمن ثم تنقضى .. الاانـها
رحلة بدات وستنتهى

خبز خمير

مقادير العجينة تعمل 16 خبزة

المقادير:

5كاسات دقيق رقم2
كأس دقيق رقم 1
فنجان سكر
¼ملعقة صغيرة ملح
ملعقة ونصف خميرة
فنجان ونصف حليب بودرة
2و4/3 كأس ماء

الطريقة:

تخلط المقادير الجافة ويضاف لها الماء وتعجن
تترك لتخمر ، وتفرد باستخدام الدقيق بحجم الطماطم المتوسطة تفرد وتخبز داخل المخبز الخمير او بفرن حار جدا

البانكيك

المقادير:

2 كاس دقيق + 2 م ص بكينج باودر + نصف م ص بيكربونات الصوديوم
نصف ملعقة صغيرة ملح + 3 م ك سكر + 2 بيضة مخفوقة + 3 كاس حليب سائل
4 ملعقة كبيرة زبدة بحرارة الغرفة

الطريقة :

اخلطى الدقيق والكينج باودر والبيكربونات والسكر فى زبدية
ضعى البض والحليب والزبدة واخفقيها حتى تحصلى على المزيج المطلوب
سخنى المقلاة على النار وادهنيها بالزيت صبى المزيج واتركيها حتى تبدا الفقاقيع بالظهور على سطح البانكيك اقلبيها على الوجه الاخر حتى يشقر لونه

فطيرة اجبان متنوعة

المقادير:

عجينة الخبز بالزيتون السابقة
علبة لبنة الحجم الوسط (يفضل لبنة المراعي او نادك) لان لبنة بينار تصبح سايلة جدا اثناء خلط المقادير– علبة جبنة كرافت الحجم الوسط مبشورة- 2/1 ك جبنة موزريلا- نص حبة فلفل احمر مفرومة– نص حبة فلفل اخضر مفرومة - 1/4 ك زيتون اسود شرائح – 3م ك جبنة بوك سايلة او 6حبات جبنة كيري رشة زعتر او نعناع ناشف
تخلط جميع المقادير مع بعض
تقسم العجينة الى قسمين يفرد القسم الاول ثم يوضع عليه الحشو ويفرد جيدا ثم يوضع عليه قسم العجينة الثاني بعد فرده يدهن الوجه بصفار بيضة +2م ك حليب سايل
نأخذ قطعة عجينة ونفردها ثم نقطعها على شكل شرائط ويزين بها السطح على شكل شبكة ثم تدهن الشرائط مرة اخرى بالصفار وتترك لتخمر لمدة ربع ساعة ثم توضع في فرن حرارته 350د لمدة 1/3 ساعة حتى تحمر

انا زينت المربعات اللتى تظهر على سطح الفطيرة بان وضعت على مربع زعتر ومربع سمسم ومربع سماق ومربع حبة سوداء فكان منظرها جميل جدا

قال مالك بن دينار:كل جليس لا تستفيد منه خيرا فاجتنبه
فانظرى – اختى المسلمة –
فى جليساتك والميزان امامك

جباتي

المقــادير

4كاسات دقيق رقم 1
3ملاعق طعام زيت
ملعقة و1/2 ص ملح
1و3/ 4 كأس ماء

الطريقة

تعجن المقادير تترك لمدة ساعة
تعمل كرات وترق باستخدام الدقيق بحيث تكون رقيقة
يمسح المخبز بالزيت وتقلب الخبزة عليه

خبز الصاج بالنقانق و جبن كرافت

المقادير:
1 كيس خبز صاج جاهز يباع في السوبر ماركت -فلفل رومي مقطع مربعات-بصل -
1علبة مشروم مقطع-2م ك جبن كرافت سائل-2م ك مايونيز-اورغانو-فلفل اسود-ملح -
1علبة كريمه الخفق whipping cream-جبن موزوريلا- نقانق مقطعه شرائح

الطريقه: يحمس البصل بالزيت ثم نضع الفلفل الرومى ثم الفطر ثم النقانق و يحمس جيدا
نضع الفلفل الاسود و الملح و 2م كجبن كرافت و 2م ك مايونيز و يرش بالاورغانو

توضع الحشوه على اطراف الخبزه و تلف و تصف فى البايركس وتتكرر العمليه حتىينتهى
المقدار ناخذ السكين ونقطع الخبز بخطوط مائله وهى فى البايركس ثم تسخن الكريمه على
النار و تصب على الخبز وترش بالموزوريلا وتدخل الفرن من تحت اولا ثم من اعلى حتى
تتحمر وبالهناء و الشفاء.



خبز للفطور لسندوتشات المدارس



خبزالنان



لفائف خبز بيان



خبز خمير



فطيرة اجبان متنوعة



جباتي

الكرواسان.. البيتى هش ومجرب

المقادير

4كاسات طحين او اكثر
نصف كأس زيت
نصف كاس سكر
كأس ماء
ملعقتين طعام خميرة فورية
ملعقه وسط بيكنغ باودر
بيضتين
ملعقة شاي ملح
قليل من السمسم

الطريقة

يوضع الزيت على النار ثم يضاف إليها السكر والماء
يترك الخليط حتى يغلي ثم يترك جانبا حتى يفتر
يضاف الطحين والخميرة والبيضتين والملح ويعجن الخليط حتى تتكون عجينة متجانسة
وممكن اضافة الطحين اذا احتاج العجين حتى يتماسك ويصبح كتله واحده....................
اما الخطوه التى تاتى بعد ذلك وسر نجاح الكرواسان فيها هى وضع ملعقتين كبار زبده على العجين و عجنها بالزبده حتى تصبح ملساء وتترك فى مكان دافىء حتى تختمر
تفرد العجينة على شكل دائرة ثم تقسم الدائرة إلى اربعة اقسام متساويه
ثم تقسم إلى مثلثات
تحشى المثلثات على حسب الرغبة - جبن او لحم مفروم او دجاج
تلف على شكل اسطواني
توضع في صينية الفرن المدهونة بالزيت
يمسح وجه الفطائر بصفار البيض وترش بالسمسم
توضع في الفرن على درجة حرارة 350 فهرنهيت او 175 مئوية حتى يحمر السطح الخارجي للفطائر

كرواسون باللبن

المقادير:

2و1/2كأس دقيق رقم 1
ملعقة صغيرة خميرة
ملعقة طعام سكّر
ملعقة صغيرة بيكنج باودر
1/2كأس زيت
3/4لبن
1/4ملعقة شاي ملح
بيضتان
تخلط جميع المقادير جيداً عدا البن يضاف بعد خلط المقادير السابقة جيداً
تغط العجينه و تترك لتخمر ثلث ساعة
الحشو 1-زعتر + زيت زيتون
-2جبن فيتا + بقدونس أو نعناع طازج
-3جبن شيدر

الطريقة:

يرق جزء من العجين على شكل دائرة و يقطع إلى ثمان أو أربعة أجزاء
ابرمي كل جزء على شكل أسطوانة ثم أثني الطرفين على شكل هلال
ادهني السطح بصفار بيضة مخلوط مع ملعقتي طعام حليب رينبو سائل
و رشيه بالسمسم أو حبة البركة حسب الرغبة

عجينة بيتزا رهيبة جدا جدا

المقادير:

2 ونصف كاس دقيق
نصف كاس لبن شرب سائل butter milk
فنجال شاهى زيت + نصف م ص ملح + 2 م ك خميرة فورية + 1 م ك بكينج باودر
1 ونصف ملعقة كبيرة حليب بودرة + 1 ونصف م ك سكر + ماء للعجن

الطريقة:

يخلط الدقيق مع البكينج باودر والخميرة والملح والسكر والحليب البودرة ثم يضاف نصف مقدار الزيت ويخلط جيدا ثم يضاف اليها اللبن ثم تعجن بالماء حتى تتكون عجينة قابلة للتشكيل بعد ذلك يضاف باقى الزيت ويعجن جيدا ث تترك لتخمر لمدة ساعة تقريبا
بعد ذلك اعملى منها بيتزا بالطريقة التى ترغبين دوائر صغار او ممكن فردها فى صينية دائرية ايضا ممكن ان تحشى اطرافها بالجبنة او بالنقانق وذلك بان ترفعى اطراف العجينة على جدار الصينية ثم تضعى الجبنة الاصابع او السجق ثم ترجعى اطراف العجينة لتغطى الحشوة ثم اضغطى عليها جيدا ثم ضعى حشوة البيتزا عادى بمنتصف على العجينة

بيتزا البطاطس غريبة لذيذة

-1بطاطس مقشرة ومقطع حلقات
-2ثلاث بيضات
-3ملعقتين مايونيز
-4جبنة سائلة

الطريقة
*****اقلي البطاطس عادي كالمعتاد ورشي عليها ملح
*****ضعيها في وعاء واكسري عليها الثلاث بيضات وحطي ملعقتين المايونيز وضعي سبع

ملاعق جبنه سائلة ((ممكن تكثري او تقللي الجبنة حسب الرغبة))
قلبي المزيج ضعي المزيج في صينية بايركس
وممكن تصفى البطاطس فى الصينية وتصبى فوقها خلطة البيض والمايونيز والجبنة
الطبقة الاولى خلصت
الطبقة الثانية
البيتزا
1--صلصة بيتزا
2-جبنة موازيرلا
3 -جبنة تشيدر ((تزيد الطعم الذيذ))
4-- فلفل حلقات
5 -زيتون مقطع
6 - طماطم شرائح
7-زعتر ناشف او مطحون

الطريقه
ضعي خلطة البيتزا كامله فوق الخلطة اللي في الصينية
يعني سوي بيتزا فوق الخلطة اللي فوق
اي ضعي الصلصة والجبنة والزيتون والفلفل وزينيها كنك مسوية بيتزا
حطيها في الفرن من تحت لين تجمد الطبقة السفلى
ثم من فوق لين تذوب الجبنة
ثم اخرجيها واتركيها قليلا ثم قطيعا مربعات
زيني جوانب الصحن باوراق بقدونس وشرائح ليمون
نصائح
******لاتثقلين طبقة البطاطس اللي تحت خليها معتدله يعني لاتخلينها بارتفاع الكيكه المنفوشة
خلي ارتفاعها حلو.....

أحلى بيتزا بالصلصلة الخاصة

المقادير:

3ك دقيق -1و3/1 ماء - 2 م ص سكر - ملعقة وربع صغيرة ملح - 2 م زيت زيتون 2م نشاء -1م ص - BB ربع ملعقة صغيرة ثوم بودرة - 2م ص خميرة فورية.

مقادير الحشوة:

2حبة طماطم متوسطة - 1 حبة فليفلة خضراء - علبة مشروم - كأس من شرائح الزيتون الأسود.

مقادير الصلصلة:

1/4علبة صلصة طماطم - 4/3 ك ماء - ملعقة طعام سكر مطحون - ملعقة طعام زيت زيتون ملعقة صغيرة ملح - نصف ملعقة صغيرة ثوم بودرة - ملعقة صغيرة بهارات - ربع ملعقة صغيرة عصير ليمون

طريقة العجينة:

نخلط الماء و السكر و الملح وزيت الزيتون و السكر و الخميرة في وعاء الى ان تتفاعل الخميرة أو ترتفع.
نخلط جميع المكونات الجافة مع بعض ثم نخلط السوائل مع المواد الجافة ونعجن جيدا لمدة الى ان تتكون لدينا عجين طرية ثم نضعها في مكان دافئ لمدةساعة تقريبا.
نمد العجينة في الصينية ونتركها مدة ربع ساعة إلى أن ترتفع قليلا....
ندهن وجهها بالصلصلة الخاصة بعد خلط المقادير مع بعضها وتركهم على النار لمدة كافية إلى أن تتسبك ويصبح قوامها غليظا..
نرش بعض الجبن عليها...
نقطع الخضار.. نخلطهم... نضعهم على وجه العجينة... ثم نضع الجبنة...
توضع في الفرن.... إلى أن يحمر الوجه.. وصحة وعافية

نصيحة: اى نوع من العجينة من الافضل خلط جميع السوائل والسكر والخميرة اولا فى الخلاط ثم تضيفيه على المقادير الجافة

بيتزا مبتكره من غير عجينه

المقادير

توست مقطع الأطراف
صلصه للبيتزا
جبن كاسات كرفت أوإللى تفضلينه
زيتون مبشور
جبن موزارولا
فلفل أخضر بارد

الطريقة

-1صفى التوست في ماعون للفرن
-2ضعى جبن الكاسات وإدهنيه على طبقه التوست
-3ضعى طبقه ثانيه من التوست ثم ضعى الصلصه , ثم الزيتون والفلفل
-4ضعى جبن الموزارولا وإدخليه الفرن حتى يسيح الجبن وبالعافيه

عجينة رووووعة ولذيييذة جداً وطرية مثل القطنة

المقادير -:

-كأس حليب بـــــودرة
-كأسان ماء دافـــــئ
-ملعقتان خميـــــــرة
-نصف كأس زيـــــت
-فنجان ســـــــــــكر
-ملعقة شاي ملـــــح
-ملعقة كبيـــــرةB.P (بكنج باودر)
4 -كأسات دقيق ((حسب الحاجة))

الطريقة-:

-يوضع الماء في زبدية كبيرة ويوضع عليه الحليب والخميرة ويحرك جيداً
-وثم يوضع عليهم الزيت والملح والسكر ويحرك جيداً
-ويوضع بعد ذلـــــــك كأسين دقيق و B.pويخلط جيداً ثم يضاف باقي الدقيق بالتدريج وتعجن باليد حتى تصبح عجينة لينه طرية وتترك لمدة ساعة حتى يتضاعف حجمها.وهي تصلح لجميع الفطائر والخلية والبيتزا

الساندوتش بيتزا بالسلامي

مقادير العجينة:

3ك طحين
5م ك حليب بودرة
م ك خميرة فورية مذابة في 1/2 ك ماء
2م ك زيت
2/1م ص ملح
م ص سكر
ك ماء دافئ للعجن

الطريقة:

في وعاء بلاستيكي كبير نضع الماء الدافئ والحليب والزيت والخميرة الذائبة ونحرك المزيج ثم نضع الدقيق بالتدريج ونعجن المواد مع بعض جيدا ثم نرفع العجينة من الوعاء وندهن قاعدته وجوانبه بالزيت دهنا "خفيفا" ونكور العجينة ونضعها فيه ونمسح سطحها بالزيت مسحا" خفيفا" ثم نغطي الوعاء ونتركه لمدة ساعة أو حتي تتخمر العجينة..

مقادير الحشوة:

كيلو سلامي(يوجد عند محلات حلواني سلامي ممتاااااز)
صلصة البيتزا المفضلة لديك
بصل مقطع مكعبات
فلفل أخضر بارد
مشروم
زيتون
جبن مزوريلا

طريقة وضع الحشوة:

أولا"..نكور العجينة الى كوركبيرة بحجم التفاحة مثلا"
ثم نأخذ كرة من العجين ونفردها ونضع على نصفها صلصة

ثانيا"..نضع شرائح السلامي على الصلصة ثم البصل ثم الفلفل البارد والمشروم والزيتون هكذا..ثم نضع الجبن
ثالثا"...نغطي الحشوة بالنصف الثاني من العجينة ونغلقها جيدا"
وندهن سطحها بالبيض المخفوق ونرش عليه قليل من الجبن
رابعا"...نخبزها في فرن متوسط الحرارة ونحمرها من الأعلى..



الكرواسان.. البيتى هش ومجرب



أحلى بيتزا بالصلصلة الخاصة





الساندوتش بيتزا بالسلامي

اعملي من ها العجينة كل اللي نفسك فيه

المقادير:

4كاسات دقيق رقم 1
5م ط حليب بودرة
1و1/ 2 م ط سكر
2م ط خميرة
3 /1كأس زيت
1م صB.P
1م ص ملح
1و2/1 كأس ماء (فوق النصف بشوي)

الطريقة :
تخلط المقادير الجافة مع الزيت جيدًا
يضاف الماء ونعجن حتى تتكون لدينا عجينة ناعمة
تترك لتخمر
تفرد بدون استخدام الزيت
تحشى تلف
تمسح بصفار البيض المخلوط مع حليب رينبو
(صفار بيضة + 2م ط حليب رينبو السائل)
تترك مغطاة مدة خمس دقائق
ترش بالسمسم أو حبة البركة حسب الرغبة
تمسح بالزبدة حسب الرغبة بعد اخراجها من الفرن مباشرة

ممكن نعمل منها بيتزا
ممكن نعمل منها سندويتشات كبيرة بحشو البيتزا مع المرتديلا وننثر فوقها الموزاريلا وممكن نستغنى عنها

ممكن نعمل منها سندويتشات سادة مثل اللي في المخبز
نعمل كرات أو تربط أو تعمل مثل اسلندويتش وبالسكين نعمل خطوط
وتمسح بصفار البيض المخلوط مع حليب مبخر(evaporated milk)وننثرعليها حبة البركة أو السمسم
ممكن نعمل كرة ونضغط عليها ثم نضغط في الوسط بالأصبع
نتركها بعد التشكيل مغطاة حتى يتضاعف حجمها
ثم تدخل الفرن
ويشق من الوسط ويحشى

وممكن تفرد العجينة لاتخلينها سميكة لأنه هذه العجينة يتضاعف حجمها
ونضع عليها جبن موزاريلا مخلوط مع جبن شيدار
وننثر فوقه البقدونس أو الأوريغانو ونلفها من الطرفين ونضعها
في قالب الباوند كيك (قالب خبز التوست) وتترك حتى يتضاعف حجمها وتدخل الفرن

بعض الحشوات للتورتية

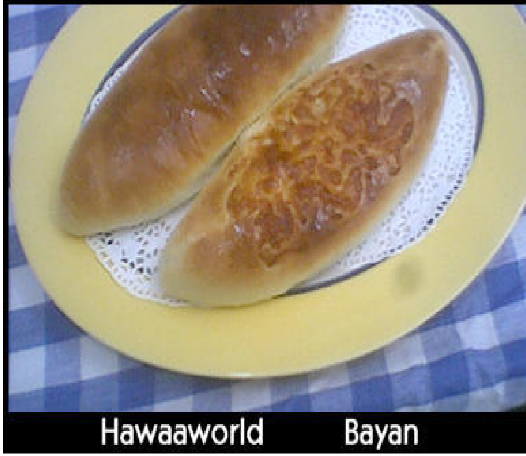
حشوة اللحمة : لحمة نفرومة +بصلة ,ملعقة بهارات تاكو , كوب شدر مبشورة كوب صالصة بيكانتي او اورتيغا , قلي الحمة مع البصلة واضيفي بهارات التاكو , ضعي ملء ملعقتين من الصالصة على التورتة ثم كمية من الحمة ورشي بالجبنة وسكريها مثل القطايف وضعيها على صينية واخبزي بالفرن , جربوها لذيذة .

حشوة البيض لفطور بيض بصل اخضر مفروم+جبنة نبشورة ضغي قليل من الزبدةةعلى مقلاة ضعي رغيف الترتية واسكبي مقدار ملعقتين من الخليط فوقها ثم اقلبيها مدة دقيقة سكريها مثل القطايف حتى تحمر.

حشوة الفلادلفيا باكيت جبنه كوب مخلل فلفل حار , كوب زيتون اسود مقطع ,3اعواد بصل اخضر مقطع كوب شدر ادهني على التورتية ولفيها رولات ولفيها بالبلا ستيك ضعيها بالبراد عدة ساعت عند التقديم قطعيها شرائح وضعيها في صحن مع الصالصة

نقل الحجارة اهون على المنافق من قراءة القران
فاحذرى اختاه من النفاق

اعملي من ها العجينة كل اللي نفسك فيه





ممكن نعمل منها بيتزا

ممكن نعمل منها سندويتشات كبيرة







لحم بعجين

المقادير:

3 كاسات دقيق
1 كاس ماء دافىء
2 ملعقة كبيرة زيت
نصف ملعقة صغيرة سكر
1 ملعقة كبيرة خميرة
1 ونصف ملعقة صغيرة ملح

مقادير حشو اللحم :

نصف كيلو لحم مفروم + ثلث كاس صنوبر مقلى + بصلة كبيرة مفرومة + ربع ملعقة صغيرة فلفل اسود + ملح + ربع ملعقة صغيرة فلفل ابيض + 2 ملعقة كبيرة زيت نصف كاس طماطم مقشرة ومفرومة + ربع ملعقة صغيرة مسحوق القرفة + 3 ملعقة صغيرة دبس الرمان او عصير الليمون + ربع ملعقة صغيرة بهارات مشكلة

الطريقة :

قومى باعداد عجينة الخبز واتركيها لتنتفخ
سخنى الزيت فى المقلاة واضيفى اليه البصل واتركيه حتى يذبل مع التقليب ثم اضيفى اللحم واتركيه مدة عشر دقائق مع التحريك من حين الى اخر حتى يصبح البصل واللحم طريين
اضيفى البهارات والملح ثم اضيفى الطماطم وغطى المقلاة واطهى على نار هادئة حتى تصبح الطماطم طرية حوالى عشر دقائق
اضيفى دبس الرمان او عصير الليمون مع التحريك
ارفعى المقلاة عن النار واتركيها تبرد ثم اضيفى الصنوبر للخليط
خذى كرات من العجينة بحجم البيضة اضغطيها بيدك لتصبح دائرة قطرها 10 سم
خذى الدائرة من العجينة وحززى الحافة برؤوس اصابعك ثم مددى ملعقة كبيرة من الحشو فوق العجينة واثنى جوانب الدائرة لتصبح على شكل مربع واللحم ظاهر من الوسط
ضعى اللحم بالعجين فى صينية مدهونة بالزيت وادهنى سطح اللحم والقشرة بقليل من الزيت
اخبزى اللحم بالعجين فى فرن ساخن معتدل مدة ربع ساعة
قدميها ساخنة او دافئة ورشى فوقها بضع حبات من الرمان وزينيها

ملاحظة:
يمكن استخدام عجينة الفطائر لعمل لحم بالعجين

خبز الثوم بالجبن والطماطم

المقادير:

1/2 1خبز فرنسي -
كيس جبن موتزريلا -
2 ملعقةطعام جبن كريم -
3ملاعق مايونيز -
ملح - فلفل اسود - زبدة -
ثوم حسب الرغبة -
صلصة الطماطم
4حبات طماطم متوسطةمفرومة -
1فص ثوم مدقوف
ثلث فلفل أخضرمقطع صغير -
سكر، ملح، بابريك -
زيت زيتون -
قليل جداً من الأوريغانو -

الطريقة:

يقطع الخبز بطريقة مائلة
تخلط جميع المقادير يمكن إضافة بعض الكميات على حسب الرغبة
صلصة الطماطم:
نسخن الزيت ونضع الثوم للقلي حتى يصبح ذهبي
نضع الفلفل ونقليه
نضيف الطماطم
ونضع البهارات حسب الرغبة
ونترك الطماطم يطبخ حتى يتبخر الماء وتصبح صلصة
تدهن بعد ذلك فوق الخبز وتضاف الجبنة عليها
وتزج في الفرن حتى تحمر الطبقة

اختى المسلمة متى يبدأ الفجر الصادق فى حياتك
متى تبدأ التوبة وتجددين العودة
الى الله عزوجل

فطائر الدجاج

ملاحظة العجينة تخمر بسرعة وتنتفخ كثيرًا عند الخبز
لذلك ترق بشكل رقيق نوعًا ما

المقادير:
5كاسات دقيق رقم1
ملعقة طعام سكر
2و1/2ملعقة طعام خميرة
1ملعقة طعام بيكنج باودر
1و1/2ملعقة صغيرة ملح
6ملاعق طعام حليب بودرة
1/2كأس زيت
كأس وزيادة عن 3/4الكأس ماء دافئ

الحشو:
دجاجة مسلوقةجيدًا يسحب منها العظم وتفتت
2ملعقة طعام دقيق رقم 1
جزرة متوسطة مبشورة
3قرون فاصوليا +1/2 فلفل رومي مقطع إلى قطع صغيرة جدًا
ملعقة صغيرة زعتر أخضر مفروم
ملعقة صغيرة نعناع جاف
قليل من الفلفل الأسود والكمون والملح
بقدونس مفروم
بصلة صغيرة مفرومة ناعمًا
3/4كأس ماء الدجاج
1/2كأس حليب طازج
علبة صغيرة جبن شيدر مبشور

الطريقة:
كما في المعجنات ينخل الدقيق والملح والبيكنج باودر والحليب الجاف تخلط المقادير مع الزيت جيدًا ، يضاف الماء وتعجن حتى تتكون لدينا عجينة ناعمة لينة شوي لكنها لا تلتصق باليد ، تترك لتخمر.

طريقةتحضيرالحشو:

يحمر البصل في قليل من الزيت بحيث يكون ذهبي اللون
يضاف الدقيق ويقلب يضاف الحليب وماء الدجاج ، تضاف
الخضراوات المفرومة والدجاجة والفلفل الأسود والكمون والملح
والبقدونس ويقلب ويترك على نار متوسطة ويقلب من حين لآخر
حتى ينشف ، يضاف الجبن ويقلب وينشف الماء نهائيًا.

الطريقة:

تفرد العجينة ولن تحتاج للدقيق لرقها
بحيث تكون الأقراص بمساحة صحن كوب الحليب
وتلف أطرافها إلـى الداخل وتحشى ، تمسح الأطراف
بواسطة الفرشاة بالبيضة المخلوط معها 2/1ملعقة صغيرة زبد
حاولي خلط الزبد بالبيض بواسطة ملعقة بهرس الزبد
تدخل الفرن لتنضج من الأسفل وتحمر جوانبها من الأعلى.
وبالهناء والعافية

فطائر اصابع

المقادير :

2 ونصف كاس دقيق
نصف فنجال شاى زيت
2 بيضة
ملعقة صغيرة بكينغ باودر
4 ملاعق كبيرة حليب بودرة
2 ملعقة كبيرة خميرة
ملعقة شاهى ملح – ملعقة كبيرة سكر
بقسماط وبيض لغطاء الفطاير

الطريقة :

نعجنها ونخمرها لمدة ساعة
نفردها على شكل مستطيل صغير وتحشى بحشوة دجاج وخضار المفضلة لديك
وتلف على شكل اصابع وتغمس بالبيض والبقسماط وتترك فى الثلاجة لمدة نصف ساعة
ثم تقلى فى الزيت

فطائر با لشورما

نقوم بعمل العجينه نخلط المقادير التاليه 4كاسات دقيق ملعقة كبيرة سكر ملعقة صغيرة ملح ملعقة كبيرة خميرة فورية
نصف كاس زيت زيتون نعجن حتى يختفي الزيت نضيف2 كاس حليب سائل ونكمل العجن ممكن زيادة ربع كاس حليب اذا كانت العجينه يابسه لتحصلي على عجينه لينه ومتماسكه
كوري العجينه لكور صغيره بحجم صفار البيض وترص في صينيه بعيده عن بعضها وتترك تخمر
نعمل الحشوة نحتاج الى ....دجاجة مسلوقة نخليها من العظم والجلد ونقطعها الى قطع صغيرة........... نخلط 2كأس لبن زبادي مع
نصف م ص من البهارات التاليه (فلفل اسود-كمون-هيل-قرفه-زنجبيل-خولنجان)
ملعقة صغيرة ملح ليمون وملح
نفرم 3 بصلات ناعم ونحمرها في طاوة حتى يصفر البصل ونحط عليهم م ص ثوم مطحون ونقلبهم شوي نحط عليهم حبة طماطم مقطعة ناعم ثم نحط عليهم قطع الدجاج واللبن المبهر نقلبهم لمدة 10 د حتى يتشرب الدجاج اللبن يترك يبرد
نفرد كور العجين كل كورة الى دائرة وسط وسمكها تقريباً نصف سم توضع الحشوة في الوسط وتغلق العجينه من الوسط على شكل مستطيل مدبب الأطراف
ترص في صينيه مدهونة ويدهن الوجه بصفار البيض مخلوط معه ملعقة سمن تدخل فرن منتوسط الحرارة لمدة نصف ساعة
تقدم مع سلطة خضراء او تبوله وهني على قلوبكم

فطيرة الزعتر

المقادير:
1 ونصف كاس دقيق + نصف كاس زيت + 1 كاس ماء + 3 ملعقة كبيرة حليب بودرة رشة ملح + 1 ملعقة كبيرة سكر + 1 ملعقة كبيرة خميرة

الطريقة :
نخلط جميع المقادير بالخلاط الكاس ماعدا الدقيق ثم نصب الخليط على الدقيق ونخلطه جيدا سينتج عندك عجينة لينة جدا اجمد من عجينة الكيك بقليل
تمد فى صينية مدهونة ونتركها فى مكان دافىء تخمر مدة نصف ساعة بعد ذلك نضع الوجه المواد التالية: كاس جبن بوك السائل الصغير (ممكن استبدالة بجبنة فيلادلفيا) توضع الجبنة فى قمع (مثل كيس الكريمة تبع تزيين الكيك) وتكون فتحتة صغيرة ونصبه على العجينة السابقة ثم نرش السطح بالزعتر جيدا ثم نزينة بالزيتون المقطع اخضر واسود ثم ندخلها الفرن مدة ثلث ساعة او حتى تنضج

جيب التاجر

المقادير:

2كاس دقيق-2ملعقة كبيرة زيت-1ملعقة كبيرة خميرة سريعة-رشة ملح -3ملعقة كبيرة حليب بودرة-ماء للعجن

تخلط المقادير معا وتعجن ثم تترك لتخمر ثم تفرد وتقطع بكأس لدوائر وتقلى في الزيت مع مراعاة صب الزيت عليها بالملعقة حتى تنتفخ صورة رقم (3)

الحشوة: دجاج مشوي متبل بالثوم صورة رقم (1)ومقطع قطع صغيرة4 - م ك مايونيز -1 م ك كزبرة مفرومة تخلط مع بعض

للتزيين: شرائح خيار وطماطم وخس صورة رقم (2)

الطريقة

الان القطع المقلية يعمل فيها فتحة من الجنب ثم تحشى بالخليط

طريقة التزيين قطع خيارمقطعة بالطول والبندورة مثلها والخس ايضا

نأخدشريحة خيار وشريحة بندورة وشريحة خس ونضعها داخل الخبزة المحشية وهكذا حتى تنتهي الكمية

صورة رقم 4

طبعا الحشوة ممكن تضعى الحشوة اللى تعجبك سواءا جبنة او بيض مسلوق او دجاج

تذكرى ياغاليتى ان عملك هذا تؤجرين عليه
اذا احتسبت الاجر لانه من خدمة الزوج

تسالي بالكمون

المقادير:

كأس دقيق رقم 1
1/2كأس ماء
1/4ملعقة صغيرة ملح
ملعقتان طعام زيت عافية
ذرّة بيكنج باودر
1/2ملعقة حبات كمون (حسب الرغبة)
يمكن استبدال الكمون بحبة البركة

الطريقة:

ينخل الدقيق والملح والبيكنج باودر
يضاف الزيت ويخلط يضاف الماء ويعجن
بحيث تكون لدينا عجينة متماسكة ، تترك
مدة 3/4ساعة ثم تفرد بحيث تكون رقيقة
وتقطّع شرائح رفيعة باستخدام رول التقطيع
وتقلى في زيت حار .
اللي في الصورة بدون كمون

من قال سبحان الله وبحمده فى يوم مائة مرة
حطت خطاياه وان كانت مثل زبد البحر

فيونكات السمسم

المقادير:

كأس دقيق رقم1
كأس سمسم
علبة قشطة

الطريقة:

تعجن المقادير، وتفرد بحيث تكون مربع كبير رقيق تقطع الى مربعات صغيرة ونضغط من الوسط ونعمل منها فيونكات لا تحتاج لأي شيء لفردها سوى الدقيق حتى عند عمل الفيونكة لا تحتاج للماء فقط اضغطي عليها واقليها في الزيت

ناطحات السحاب ،، بس بالتوست

حضري ما يلي:
كيس توست مقطع الاطراف -قابل للزيادة عند الحاجة
الخلطة "1 -"ملعقتان مايونيز+ ملعقتان بقدونس+ كاس جبن صغير تخلط بالشوكة
الخلطة "2"-كوب جبن حلوم مبشور + طماطة متوسطة مفرومة ناعما - زيتون مقطع شرايح أي نوع
الطريقة"
تصف طبقة توست ثم نضع نصف الخلطة "1" ثم طبقة توست اخرى ثم باقي الخلطة "1" ثم طبقة توست ويليها الخلطة "2 "وترش بالزعتر وتدخل الفرن قليلا حتى يذوب الحلوم ثم تقطع مربعات

حبيبتى : لا تجعلى الله أهون الناظرين اليك

اقراص التوست والدجاج بالفرن

المقادير

توست ابيض و اسمر (حسب الرغبه)

الحشوه::
دجاجه مسلوقه ومقطعه قطع صغيره..
بصله مفرومه وثوم (تقريبا 2 فص) نحمرهم بشويه زيت..ونضيف لهم الدجاجه وتقلب قليلا..
نطفئ النار ونتركها تبرد شوي..ونضيف لها (1 ملعقة كبيره جبنة سائله+1 ملعقه كبيره مايونيز) وخس مفروم
وملح وفلفل اسود وانا ماحب اضيف بهارات..الملح والفلفل يكفي..

نجي لطريقة الحشو::
قصي كل قطعة توست بزبديه.
حتى تطلع دائره كبيره يعني مايبقى من التوست الا الحواف (لاتقطعون بكاس لانه بتطلع القطعه صغيره)..
ناخذ دائره توست ونفرد عليها الحشو ونغطيها بقطعة توست ثانيه..ندهن الوجه ببيض ونغطيه
بسمسم..نجيب سكين حاده ونقطع كل سندوتش بالنص (يعني يصير نص دائره)
وندخله الفرن يتحمر ماياخذ وقت بالفرن..وقدميه مع احلى فنجال شاهي او كاسة عصير..

وبالهناء والعافيه..

::ملاحظه::

ممكن تستبدلين الدجاج بالتونه..بس افتحي علبة تونه واضيفي لها المايونيز والجبنه والخس

والملح والفلفل وليمون واحشي السندوتشات..بس رأيي الشخصي الدجاج احلى

إن للقلوب صدأ كصدأ الحديد وجلاؤها الاستغفار
استغفر الله



فطائر الدجاج



جيب التاجر



تسالي بالكمون



فيونكات السمسم



اقراص التوست والدجاج بالفرن

الدجاج بالجبنة بعجينة التوست اللذيذة

المقادير

9 توستات ما يفرق بيض ولا سمر بس بالأبيض أحلى
كاس حليب سائل تحطينه في صحن شوربة أو أكبر شوي
بقسماط
بيضة مخفوقة
مقادير خلطة الدجاج:
صدر دجاجة كبير مسلوق مع ملح وهيل ومخلي من العظام ثم يقطع صغارا
جبنة مازوريلا مبشورة حوالي نص كوب
3-2م ك كبيرة مايونيز
ونفس مقدار المايونيز جبنة سائلة كرافت أو بوك
بقدونس مفروم جاف

الطريقة:

قصي أطراف التوست وتراني أقصهن بقصاصة البيتزا سريعة ومرتبة
حطي ورق مشمع أو قصدير أو ورق سفرة نايلون على طاولة العمل على شكل مربع
رشي المربع بشوية بقسماط
اغمسي كل توستة بسرعة في الحليب وصفي كل ثلاثة بجنب بعض بحيث يتشكل عندك مربع كبير..
رصي التوستات جيدا بجانب بعض
ثم صبي بالملعقة شوية حليب على التوست من فوق وارجعي لصقي الأطراف ببعض
تقريبا م ك مايونيز ادهني التوستات جميعا مع بعض وكأنها عجينة واحدة
رشي عليها شوية بقسماط
الحين تعالي نشتغل في الدجاج..
بعد ما تقطعينه صغار حطي عليه الجبنة السايلة والمايونيز والبقدونس الناشف والمازوريلا واخلطي المقادير جيدا...
صفي على طرف عجينة التوست خليط الدجاج

ثم امسكي طرف الورق اللي تحت العجين ولفي العجينة على ا لدجاج ورشي شوية بقسماط
ثم ثبتي العجينة بإيديك كأنك تدلكينها ثم لفيها مرة ثانية ثم رشي بقسماط ثم دلكي ثم لفي وهكذا حتى تلف كلها وكأنك لافة سويس رول أو سينابون..
الحين امسحي بالبيضة المخفوقة العجينة
ورشي بقسماط وثبتيها التثبيت الأخير ورشي شوية زيت عليها من فوق
وارفعي الساندويتشة الطويلة بالراحة عن طريق مسك الورق اللي تحتها زين
وانقليها في صينية الفرن المقصدرة المدهونة خفيف جدا
ودخليها على 350 إلى أن تحمر قليلا من تحت
ثم أفتحي الفرن من فوق حتى تحمر ثم أخرجيها وانتظريها تبرد ثم قطعيها

ضفيرة الدجاج والمشروم بالباشميل

أولا العجينة:
ممكن تستخدمى اى عجينة مظبوطة عندك او ممكن تعملى عجينة طرية ومثل القطنة الموجودة فى صفحة 12
ثانيا :الحشوة
مكونات الحشوة
دجاجة كاملة
بصل
كوب باشميل (كوب حليب وملعقة طعام كبيرة دقيق وملعقة كبيرة زيت وملح(
مشروم
بهارات
بابريكا
فلفل اسود

طريقة إعداد الحشوة
تسلق دجاجة كاملة وينزع عنها الجلد وتفصص
يفرم البصل فرما ناعما
يجب مراعاة تقطيع المشروم اذا كان كبير
واذا كان صغير يترك دون تقطيع
نضع زيت خفيف في قدر على النار
نشوح بصلة في زيت على النار
مع إضافة التوابل ثم نضيف المشروم ونقلب نضيف الدجاج ونقلب
ثم نضيف الباشميل ونقلب
طريقة الإعداد
نضع الحشوة على العجينة المفرودة

قطعي الجوانب الى شرائح مائلة من الجانبين حتى يسهل عمل الظفيرة (انظري الصورة)
ندهن وجة الفطيرة ببيضة مخفوقة مع فلفل اسود

ندخلها الفرن على درجة حرارة220 درجة مئوية الى ان تنضج وتأخذ لون جميل





الدجاج بالجبنة بعجينة التوست اللذيذة





ضفيرة الدجاج والمشروم بالباشميل

صينية بطاطس مع توست

المقادير
بطاطس مقلي
(4)حبات توست
قشطه
(1)جبنه كرافت الجامده
(4)بيضات
نصف فنجان زيت ، لحم أو دجاج مفروم
الطريقه:
نحضر صينيه ونضع فيه البطاطس المقلي وهذه الطبقه الأولى ثم يرش عليها الحشوه الدجاج او اللحم طبعا بعد النضج وتكونين حاطه عليه البهارات
ثم تضعين في الخلاط (اربع بيضات + علبة القشطه + جبنةالكرافت + اربع حبات توست + فنجان الزيت) وتخلط بالخلاط ثم تصب على الصينيه ثم توضع في الفرن
وتحمر قليلا من تحت ثم من فوق. تراها ماتاخذ وقت كثير في الفرن

صينية الكنالوني بالدجاج:: طريقه سهله بالصور

المقادير:
عجينة سمبوسه سويتز او لوزين
1كأس جبنة سائلة (240 جم)
1علبة قشطه
1بيضه
الحشوه:
دجاجه مسلوقه ومقطعه قطع صغيره
بصل + ثوم+بصل أخضر
ملفوف (كرمب) +جزر+فلفل رومي+فطر شرائح
ملح+فلفل+كاري+اوريغانو
طبعا احمسي كل مقادير الحشو على النار بشوي زيت
(الحشوه حسب رغبتكم..اضيفوا الخضار والبهارات اللي تناسبكم
لو تحبون صلصة الصويا ممكن اضافتها واختصارا للوقت ممكن تستخدمون صدور الدجاج المجمده
لأنها تذوب بسرعه قطعيها مكعبات واحمسيها مع الخضار)

الطريقه:
جيبي صينية البايركس....وقطعي حلقات بصل وحلقات طماطم وافرشيهم بالقاع
بعد كذا احشي عجينة السمبوسه بالحشو ولفيها مثل الاصابع (يعني شكل اسطوانات)
وصفيهم فوق البصل والطماطم..بس طبقه واحده..يعني لاتحطين الاصابع المحشيه فوق بعض
بعد كذا اخلطي الجبنه والقشطه والبيضه مع بعض وصبيهم فوق الاصابع
ودخليها الفرن الين تتحمر..ولما تطلعينها زينيها ببقدونس مفروم..وقدميها..

سبرنغ رول بالكريمه في الفرن

المقادير

عجينة سويتز او السنبله (رقائق سمبوسه)
دجاج مسحب ومقطع قطع صغيره
كريمه اللي تباع بالسوبر ماركت (مكتوب عليها قابله للخفق)
كزبره اوبقدونس اخضر
ثوم
بصل شرايح
كوسه مربعات
جزر مبشور
فاصوليا مقطعه صغار جدا
ماجي(حسب الرغبه)فلفل اسود وكمون فقط

الطريقه:

يحمس البصل+الثوم+الفلفل+الكمون
يضاف الدجاج ثم بعد دقيقتين الفاصوليا ثم الكوسه ثم نصف الجزر ثم الماجي ثم اذا استوى
يوضع الكزبره او البقدونس ويطفى
تحشى الجينه اصابع وتكون مفتوحه مع الاطراف
تصف في صينيه غير لاصقه ويصب عليها الكريمه توضع في الفرن من تحت ثم تحمر من فوق تصف في الصينيه وتزين الاطراف المفتوحه بالجزر المبشور

سندويش كودو

المقادير:

صحن صدور دجاج مقطع قطع صغيرة + 2 بصلة صغيرة مقطعة صغير
2 فلفل رومى اخضر مقطع صغير + 2 ملعقة كبيرة خل
3 ملعقة كبيرة صويا صوص + 1 ملعقة صغيرة ملح + 1 ملعقة صغيرة فلفل اسود
4 ملعقة كبيرة كاتشاب + 3 ملعقة كبيرة مايونيز + خس للزينة

الطريقة:

يحمر البصل بقليل من الزيت
يوضع الدجاج والخل والملح والفلفل الاسود خليها على نار متوسطة حتى تحسى انها نشفت
تضيفي الصويا صوص والفلفل الاخضر ويقلب حتى يتشرب الدجاج الصويا
يرفع عن النار ويضاف له الكاتشاب والمايونيز
بعدين يضاف له الخس المفروم وتحشى الساندويتشات

ساندويتشات سريعة ولذيذة

المقادير:
بصلة
فلفل رومي أخضر بارد(وممكن تلونين على كيفك وذوقك) قطعيه شرائح طولية رفيعة
علبة قشطة
جبنة بوك أوكيري او فيلادلفيا (اختياري)
مايونيز) اختياري
دجاج مسلوق مع ملح وفلفل ومنتف خبز لبناني
ماجي مكعبين
الطريقة:
اقلي البصل في القليل من الزيت ثم أضيفي الفلفل بألوانه أو بلون واحد كيفك..
أضيفي الدجاج واخلطي جيدا..ثم ضعي حبة الماجي
الآن حطي القشطة وخليها ثواني على النار ثم ارفعيها عن النار واستمري في الخلط..
إذا كنت حابة تحطين مايونيز وجبنة أضيفهم قبل الرفع عن النار بس لا تخلينهم كثير علشان ما تحترق الجبنة..
الأن بعد ما خلصنا الخلطة الداخلية نأتي للخبز..
نذوب مكعب ماجي في الماء (وممكن استخدام الماء اللي سلقتيه في الدجاج أفضل)
ثم نقطع الخبزه نصفين ونفتحهم كاملين يعني الخبزة كلها تكون لكم أربع قطع..
ثم نغمس الخبز في الماء السابق ونحشيه بالخلطة السحرية ونلفه على شكل اسطواني..
بعد ما نخلص الخبز اللي عندنا والحشوة نحط عليهم من فوق قشطة (وجبنة ومايونيز إذا كنت حاطتهم من قبل)
وندخل الفرن حوالي 8 دقائق..
لتوفير الوقت ممكن تخلطين القشطة والجبنة والمايونيز في وعاء من الأول وتستخدمين شوية مع الدجاج وشوية للتلبيسة الخارجية..

سندوتش كودو بالدجاج وباللحم

والمقادير ((للساندوتش باللحم)) و((للساندوتش بالدجاج)) نفس المقادير:
شرائح لحم ستيك رفيعه((وممكن تستخدمي اللحم البقري البتلو))
خس شرائح, طماطم شرائح,جبن أصفر شرائح,فلفل رومي مقطع مربعات,بصل مقطع حلقات رفيعه,زيت,صامولي أو عيش لبناني
وللتتبيل: صوص الصويا ,صلصة اللحم,HB خل ,ليمون, ملح, فلفل..
الطريقه..
تقطع الستيك شرائح طوليه رفيعه ويوضع في إناء به قليل من الليمون والملح والخل وصلصة اللحم حتى تأخذ النكهه لمده ربع ساعه وإدا كنتي مستعجله مافي داعي لوضعها في المزيج السابق..
المهم..
نحطي شوي زيت في المقلاه.. وتحطي عليه اللحم الشرائح ويقلب على نار عاليه لمدة دقيقتين بسرعه ثم نضيف عليه البصل والفلفل الرومي وقليل من صوص الصويا..ويقلب حتى

يدبل البصل قليلا ويطرى الفلفل..
نكون مجهزين الصامولي أو العيش اللبناني وندهنه بالمايونيز وونضع الخس وشرائح الطماطم وثم نضيف خلطة اللحم ثم نضع فوقهاشرائح الجبن الأصفرو بعض الكاتشب والشطه وثم توضع الساندوتشات في شواية سب دات الغطائين إللي ينطبقوا فوق بعض حتى تشوى الساندوتشات من الأعلى والأسفل... وتقدم ساخنه...

بالنسبه للدجاج نفس الطريقه بس نستخدم طبعا شرائح طوليه رفيعه من صدور الدجاج...

لفائف الباذنجان المحشي بالرز

المقادير:
باذنجان اسودمقطع شرائح الكبير.
لبن زبادي
طحينه سائله
مايونيز + خل
سماق + بهار ابيض

الحشوه

رز ابيض عادي مسلوق + بصل مقطع صغير + شبت مفروم ناعم + كزبره وبقدونس مفرومه ناعم + بهارات+ طماطم مقطعه مربعات صغيره..

الطريقه

يقطع الباذنجان الى شرايح ثم يقلى فى الزيت الحار ثم يوضع على ورق نشاف.
يحمر البصل ثم يوضع عليها الطماطم ثم الشبت والكزبره والبقدونس ويقلب جيدا ثم نضيف البهارات والملح وقليل من عصير الليمون ثم نضيف الرز المسلوق ويقلب الجميع جيدا.
تحشى كل شريحه باذنجان من الحشوه السابقه وترص بصينية التقديم وهكذا بجانب بعض دون ان نضعها فوق بعض.
بعد الا نتها ء من الجميع نبدا بعمل الصلصه وهي نخلط لبن زبادي مع طحينه مع مايونيز وقليل من الملح والبهار الابيض والخل ويخلط جيدا ثم يسكب فوق اللفائف ثم ترش بالسماق

كشري او فتة

المقادير:كوب عدس ابو جبة الخاص بالكشري مسلوق ومملح- كوب مكرونة مسلوقة- علبة ذرة مسلوق- علبة فاصوليا حمراء- 3 حبات باذنجان مقطع مكعبات ومقلية - 2حبة بطاطس مقطعة مكعبات ومقلية واذا حبيتي كوسة مافي مانع – كوب حمص مسلوق- خبز محمص - بقدونس مفروم

التتبيل: ربع كوب زيت زيتون +4م ك خل + ملح +فلفل اسود ترج جيدا

صوص اللبن4 : زبادي + 1فص ثوم+ 2م ك طحينة+ 3م ك خل+ملح فلفل اسود تخلط مع بعض جيدا

الطريقة : نحضر صينية بايركس ونضع فيها الباذنجان اولاً ثم البطاطس ثم العدس ثم المكرونة ثم الحمص ثم الفاصوليا ثم الذرة يصب عليها التتبيل وتترك لمدة ساعة قبل التقديم حتى تتشرب التتبيل

عند التقديم يوضع الخبز المحمص ويصب عليه اللبن او يقدم بجانبه حتى يضع على واحد الكمية المناسبة له من اللبن وصحتين وهنا.

بابا غنوج

المقادير:

3حبات باذنجان مقطعة مكعبات مقلية
3حبات باذنجان مشوية بالفرن
حبتان طماطم مقطعة مكعبات
بصلة صغيرة مفرومة
فص ثومة
حزمة بقدونس مفرومة
عصير ليمونة - ملح حسب الرغبة - رشة كمون
فلفل أخضر بارد مكعبات - فلفل حار حبة واحدة

الطريقة:

نضع الفلفل الحار والليمون والملح والثوم في الخلاط تستخدم كصلصة
يهرس الباذنجان المشوي بالشوكة ويخلط مع البصل والفلفل البارد
نخلط الباذنجان المقلي مع الطماطم والبقدونس والفلفل البارد
احضري صحن التقديم ويوضع خلطة الباذنجان المشوي في المنتصف
أما خلطة الباذنجان المقلي توضع على أطراف الصحن يعني على حدود الخلطة السابقة
ناخذ الصلصة وتسقى فيها الصينية
ملاحظة
بالنسبة لى عملت فيها بعض التغييرات وهى
خلطة الباذنجان المشوى زودت عليها ملح وليمون وشوى طحينة وزبادى يعنى مثل المتبل العادى والخلطة اللى على الاطراف مثل ماهى والصوص صبيته على الاطراف فقط
ووضعت زيت الزيتون على وجه الصحن

سلطة المكرونة

المقادير :

علبة مكرونة المبرومة وممكن الملونة او العادية
علبة فاصوليا الحمراء
كاس ذرة
كاس حمص (بليلة) حب
كرنب (ملفوف) مبشور
فلفل رومى ملون مقطع شرائح
مايونيز + خل ابيض + ليمون + ملح + صلصة ثاوزند ايلاند تخلط مع بعض وتوضع جانبا

الطريقة :

تسلق المكرونة ومن ثم تصفى من الماء ويضاف لها الذرة والفلفل الرومى والفاصوليا والحمص والملفوف وتخلط وتوضع فى الثلاجة لتبرد وعند التقديم يوضع عليها الصوص

عجة البيض مع البقدونس

المقادير:

ست بيضات \ حزمتين بقدونس مفرومين بالسكين \ راس بصل اخضر مقطع \ حبة طماطم منزوع منها الماء الداخلي ومقطعة قطع صغيرة جدا \ ملعقتين نعناع جاف \ \ راس فلفل اخضر حار مقطع \ ملعقة بقسماط كبيرة \ ملح وفلفل اسود وبهارات وملعقة كركم \ رشة فلفل احمر مطحون \ دقيق حسب الخليط الى ان يتماسك قليلا \وقليل من الشبت المفروم \ زيت للقلى

الطريقة :

تغسل وتقطع كل الخضر رقيقة ويسكب عليها البيض والبهارات وتحرك بالملعقة جيدا تم البقسماط والدقيق تدريجيا الى ان تقدرى ان تاخديه بالملعقة تم تسخنى الزيت وتضعى بالملعقة دوائر دوائر وتفرديها قليلا من فوق وهكدا الى ان ينتهى الخليط وتقلبيها من الوجهين الى ان تتحمر \ وصحة و عافية

اختى المسلمة : إحفظى لسانك عن الزلل

عجة الجبنة والزيتون

المقادير:

\كوب جبن موزاريلا مبشور او اى نوع اخر \ كوب زيتون مقطع دوائر \ كوب جزر مقطع مكعبات مطبوخ \ كوب بطاطس مكعبات صغيرة جدا \ ثمانى بيضات \ كوبين بقدونس مفرومين \ ثوم مدقوق \ كوبين بقسماط ونص كوب دقيق او اكثر الى ان تتماسك المهم فيها ليونة اى لينة \ ملعقة ص بهارات لكل من \ الفلفل الاسود والكركم والكراوية المطحونة والزنجبيل واذا اردته حار اضيفى فلفل احمر بودرة او قرن فلفل اخضر حار \ ملح حسب التدوق \ راس بصل كبير مفروم \ ملعقة كبيرة بيكنج باودر

**الطريقة **

يضرب البيض ويضاف البقدونس والبطاطس والجزر والجبنة والزيتون والبهارات والبصل والثوم والبيكنج باودر وتضاف باقى المكونات واذا لاحظتى ان الخليط ناشف اضيفى بعض الحليب واخليطيه بالملعقة الكبيرة الى ان يتجانس فى هده الاثناء تكونى قد سخنتى الفرن لدرجة حرارة متوسطة \ ادهنى الطاجين اى القالب التيفال او الزجاجى المستطيل بالزيت والدقيق لا تكترى واسكبى الخليط وادخليه الفرن حتى ينضج احيانا انتر عليها جبنة مبشورة فى نص الاستواء

ملاحظة: ممكن تستغنى عن الجزر اذاحبيتى وممكن تضعى فطر عوضا عنه

طريقة الشابورة

المقادير:

1/2كاس زيت
1/2كاس حليب
3كاس دقيق
1كاس سكر
2بيضةكبار او 3 صغار
1ملعقة بكينج باودر
قليل من الينسون والحبة السوداء

الطريقة:

في العجانة تضعين البيض والسكروتخلط ثم تضعين الحليب والزيت ثم تضعين باقي المقادير.خلي العجينة ترتاح لمدة نصف ساعة ثم ابدي العمل بها.
راح تطلع لك العجينة شوي لينة يعني راح تلصق بايدك بس معليش حطي في ايدك زيت وشكليها على شكل اصابع و حطي عليها سمسم من الوجة و ضعيها في الفرن من تحت ثم من فوق لتتحمر.

ملاحظة:

انا غالبا ما اخليها فترة لترتاح اعجنها و اشكلها على طول
خلي بينهم مسافات لان الشابورة راح يزيد حجمها

أطيب كعك قرشله

المقادير :
1وربع كوب سكر
3كوب طحين
4بيضات
ثلاث ارباع الكوب زيت
نص كوب يانسون
2ملعقه حبه سوداء black seeds
2ملعقه سمسم
نص كوب جوز مطحون (اختياري)
1ملعقه صغيره قرفه
1ملعقه صغيره جوزه الطيب
3ملاعق صغيره بيكنج باودر
1ملعقه فانيلا

الطريقه:
نخلط كل المقادير مع بعض ما عدا الطحين .. حتي يمتزج المقادير سويا..
وبعدها نبدأ بأضافه الطحين شوي شوي حتي تنتهي كميه الطحين كلها . وتحصلي علي عجينه لينه وبتلزق بالايدين..
بعدين نحضر صينيه كبيره مربعه او مستطيله وان لم يوجد دائره بمشي الحال .. ندهنها بالزيت ونصب الخليط ونمدها كويس حطي على ايديك شوي زيت وانت بتمديها اذا كانت سميكه حطي شوي منهم بصيته صغيره .. لانها بتنتفخ
ضعيها بالفرن على حراره 350 درجه .. لمده نص ساعه تقريبا او حتي تحمر
نطلعها على طول ونقطعها طولي او الاشكال اللي بتحبيها
وحاولي تقلبيهم على الجوانب وارجعي حطيهم بالفرن كمان شوي حتى يتحمروا
وطفي النار واتركيهم وبعدين طلعيهم

من قرأ اية الكرسى دبر كل صلاة لم يمنعه من دخول الجنة إلا الموت



صينية الكنالوني بالدجاج



كشري او فتة



أطيب كعك قرشله

مشروب الترميسو المثلجة

المقادير والطريقة(الكمية لكوب واحد)

ضعي في الخلاط الكهربائي حبتين مكسرة من بسكوت(دايجستيف) وملعقة صغيرة نسكافة وماء بارد و أتركيها قليلاً ليلين البسكوت,ثم أضيفي ملعقة صغيرة من كل من(سكر دريم ويب-قشطة-بودرة شوكولاتة مره) وقطعتين ثلج وحليب بارد
أخلطي الجميع في الخلاط الكهربائي حتى تتكون رغوة كثيف,ثم صبيه في كوب التقديم ورشيه ببودرة الشوكولاتة المره وزينيه بإصبع من البسكويت الطويل..
ويقدم مثلجاً..

عصير...... مطاعم خمس النجوم

اولا تحطين في الخلاط الكهربائي
لتر عصير منجا
3 ملاعق حليب بودره+3ملاعق زبادي ثم يخلط
وتحطين ملعقه صغيره فيمتو مركز في كل كاس اللى بتصبى فيه العصير
ثم صبي عليه العصير (بقوه عشان يعطيك التموج

عصير .... لذيذ

المقادير:
4 ملعقة كبيرة برتقال تانج+ 4 ملعقة كبيرة خوخ تانج + 2 ملعقة كبيرة منجا تانج + تفاحة مقشرة ومقطعة + موزة + عصير 3 برتقالات + 2 ملعقة كبيرة حليب بودرة 3 كاس ماء بارد + مكعبات ثلج + سكر او عسل حسب الرغبة

الطريقة:
يخلط الجميع بالخلاط ويوضع فى اكواب ويقدم

الحلويات

كيكة الشوكولا بحشوة السنكرز و الشوكولا الرائعة

مقادير الكيكة:

3 بيضات
كوب سكر
فانيليا
نصف كوب زيت
كوب حليب فاتر
كوب و نصف طحين كاتو او all purpose
ملعقة كبيرة بيكنغ بودر
ثلث كوب كاكاو

مقادير الحشوة:

نصف كوب سكر
جوز مفروم وسط
ملعقتان كبار زبدة
ربع كوب حليب
شوكولا مبشورة

التحضير :

======

#نخفق البيض حتى يصبح هشاً ثم نضيف السكر و الفانيليا و نخفق حتى يبيض المزيج.

#نضيف الحليب و الزيت و نقلب ثم الطحين المنخول مع الكاكاو و البيكنغ بودر و نقلب بخفة ثم نصب نصف الكمية في قالب مدهون بالزبدة و نخبزه في فرن على درجة حرارة 130 درجة مدة 25 دقيقة تقريباً.

#في هذه الأثناء نجهز الحشوة , ندوب السكر حتى يصير كراميل و لما نشعر أنه بدأ يذوب نضيف الجوز (حتى يتحمص شوي) و نحرك حتى يذوب السكر بالكامل و نحصل على كراميل ذهبي , عندها نطفي النار و نضيف الزبدة و نحرك حتى يمتزج السكر مع الزبدة , ثم نضيف الحليب و نعيد الحشوة للنار و ندعها أقل من خمس دقائق حتى يسمك المزيج شوي.

#نخرج القالب من الفرن و نضع فوقه الحشوة) يجب الإنتباه لأن الكيكة لازم تكون جامدة شوي حتى لا تختلط الحشوة معها) ثم نرش فوقها الشوكولا و نصب النصف الثاني من الكيكة و نعيدها للفرن و نخليها مدة نصف ساعة على درجة 130 , ثم نرفع درجة الحرارة على 180 أو 170 و نتركها حتى تكمل نضج.
المصدر: منى منتدى لك

كيكه سهلة مضمونة

المقادير

1 1/3كأس زيت
2كأس سكر
1 1/2كأس حليب سائل
3كأس طحين
وتضيفين لكل كأس طحين ملعقه متوسطه بينج باودر
6بيض

الطريقه:

يضرب السكر والزيت اولا
ثم نضع البيض ونستمر بالضرب
ثم نضع الحليب نصف الكاس
ثم نضع الطحين
وهكذا حتى نهايه المقدار (يعني مره حليب ومره طحين)
ثم نجهز صينيه مدهونه ومرشوشه بالطحين
ثم نضع 4/3 المقدار في الصينيه
والثلث الباقي نضع عليه ملعقه بودره كاكاو
ونحاول ان نعمل حلقه بخليط الكاكاو بصبه فى وسط الصينية وعدم لمس الاطراف
ثم توضع في الفرن واتقصرين النار لأأأأأأأأأأأأأأأأأأأأأأأخرررررررر شي
يعني النار تكون واطيه 125درجة مؤية واتركيها)لمده ساعه اواكثر شوى
وديري بالك تفتحين عنها الفرن قبل مروور الساعه والا هبطت كيكتك
وتقديرين اتفننين بالنكهات
اذا تبينها بالهيل والزعفران حطي عليها(على نفس هذي المقادير هيل وزعفران)بس احذفي الكاكاو
واذا تبينها بالبرتقال احذفي الحليب(الكاس والنصف) من المقادير واستبدليها بعصير البرتقال+بشر برتقاله
واذا تبينها بالليمون احذفي الحليب (الكاس والنصف)من المقاديروحطي بداله عصير ليمون+بشر ليمونه واذا تبينها كلها شوكليت(كاكاو) حطي معاها 3 ملاعق كاكاو بودره
واذا تبينها بنكه القهوه حطي معاها 2 ملعقه قهوه (نسكافيه + ملعقه كاكاو)

الكعكة الرخامية :

المقادير:

كوب سمنه - 5 فناجين سكر - كوبين طحين - 4 بيضات - 5 ملاعق شاي بيكنج باودر - كوب حليب دافيء - ملعقة صغيرة فانيليا- ملعقة طعام كاكاو بودرة

لتغطية الوجه:

علبة قشطة - نصف كيس دريم ويب - ملعقتين طعام سكر - صوص الشوكولاته

الطريقة:

نخفق السكر مع السمنة حتى يصبح كالكريمة
نضيف البيض الواحدة تلو الأخرى ونخفق جيدا ثم نضيف الفانيليا
نضيف الحليب بالتناوب مع الطحين المخلوط مع البيكنج باودر ونخفق لمدة دقيقتين
نأخذمن العجين مقدار فنجان نخلط معه ملعقة كاكاو ونخفق جيدا
نضع المزيج في صينية فرن مدهونه ثم نضيع المقدار المخلوط بالكاكاو على الوجه بشكل عشوائي
توضع الكعكة في فرن متوسط الحرارة حتى تنضج ويحمر الوجه
تترك حتى تبرد

نقوم بخلط مقادير تغطية الوجه ماعدا صوص الشوكولاته بواسطة ملعقة فقط حتى يمتزج الجميع جيدا
نقوم بتغطية الوجه كاملا بالكريمة البيضاء ثم نضع عليها في بعض الأماكن صوص الشوكولاته بشكل عشوائي بحيث يكون بعض الوجه بني وبعضه أبيض
نقوم الآن بعمل آخر خطوة وهي بأن نحضر عود أسنان وبواسطته نقوم بتخطيط وجه الكعكه بخطوط عمودية متباعدة من الأعلى إلى الأسفل
بعدها نقوم بعمل خطوط أخرى عكس الأولى أي عمدية من الأسفل إلى الأعلى

لااله الا انت سبحانك انى كنت من الظالمين

قدرة قادر

مقادير الكريم كراميل:

نحرق كاسة سكر بصينية الكاتو على نار هاد ئة ونضعها جانبا,ونضع بالخلاطالعادي:
بيضتان
ثلاث ارباع كاسة سكر
1ملعقة صغيرة فانيليا
كاسةونصف حليب بودرة
2كاسة ماء
نخلطهم في الخلاط لمدة دقيقتين فقط ونضعهم فوق كاسةالسكر.

مقادير الكاتو:
بيضتان
كاسةوربع طحين
نصف كاسة زيت مازولا
ملعقة فانيليا
ملعقةونصف باكينغ بودر
نصف ملعقة صغيرة بكينج صودا
نصف كاسة حليب سائل
ملعقتين كبار كاكاو
ثلاث ارباع كاسة سكر

نخلطهم بطريقة الكاتو العادي بخلاط الكاتو ثم نضعهم بالتساوي ونوزعهم فوق خليط الكريم كراميل لا نضعهم فقط في الوسط.
ونضعهم في حمام مائي في فرن ساخن علىحرارة هادئة مدة 55 دقيقة,وعند اخراجه من الفرن نضعه في البراد مدة 10 ساعات ونقلبه على الصحن عند التقديم والف صحة

كيكه محشيه

المقادير...

علبه كيك بيتي كروكر
علبه قشطه بوك
ثلاث ارباع كوب حليب سائل
فنجان قهوه سكر
3ملاعق طعام حليب بودره
ملعقة طعام نسكافيه الى مايحبها بلاش
واحد جالكسي ساده اذا لم يتوفر ممكن تستخدمى كاكاو بودرة ملعقة كبيرة او شوكولاتة سائلة

الطريقه...

جيبي صينيه التشيز كيك طبعا بتكون صغيره اصغر من الصينيه الى تسوين فيها الكيك دائما وادهنيها بالزيت ورشيها بالدقيق وسوي الكيكه بنفس الطريقه المكتوبه في العلبه ودخليها الفرن بس تكون النار صغيره شوي لأن صينية التشيز تكون رقيقه مو زي التيفال سميكه وخليها لمن تستوي وهي في الفرن جيبي الخلاط وحطي باقي المقادير فيه وكسري الجالكسي ولاتخلطين على طول اصبري شوي يذوب الجالكسي وبعد ماتستوي الكيكه طلعيها من الفرن جيبي ملعقه وشيلي من وسط الكيكه بس لاتوصلين اسفل الصينيه يعني خلي قاعده وجوانب الكيكة والكيك الى تشيلينه على الخلاط مع الخلطه الى اول واخلطي على دفعات وشيلي واخلطي وكذا حتي تخلصين ويكون الخليط كريمي يعني زي الكريمه ما فيه كلاكيع اذا ماتحرك لك بسهوله حركي بالملعقه وشغلي الخلاط بعد ماينخلط تمام صبيه داخل الكيكه وساوي السطح بعد ماتساوين السطح بالملعقه لو كانت الحواف مرتفعه شوي عن الوسط بشويش بالملعقه اضغطي عليها شوفوا الصوره من الجنب كيف بعد ما بردت بعد ماتخلصين دخليها الثلاجه لمدة ست ساعات بعدين زينيها



كيكه سهلة مضمونة



الكعكة الرخامية



قدرة قادر





كيكه محشيه

تخلصي من كيك البيتي كوكر الموجود عندك وخذي هذه الطريقه المضمونه 100%

المقادير

المقادير كيك بالشوكولا
2بيضه كبيره او 3 صغيره
ثلاث ارباع كوب سكر
نص كوب زيت
فنجان ماء بارد
فنجان كولا او سفن اب
ملعقه نسكافيه صغيره
4ملاعق كاكاو
2ملعقه حليب بودره
ملعقه بكنج باودر
فانيلا ورشه ملح
كوب وملعقتين دقيق

الطريقه

اخفقي البيض مع السكر والفانيلا حتى تصبح كالكريما
ضعي الزيت ثم الحليب البودره تدريجيا
نخلي الدقيق والبكنج باودر واضيفيه على الخليط مع الكاكاو طبعا
اضيفي الكولا وهو السر اللي في طعمها مع فنجان الماء اللي بنوضع فيه النسكافيه ثم رشه الملح
ملاحظه اذا احتاجت للماء وكانت جامده شوي اضيفي بعضا منه لانه لازم العجينه تكون رخوه نوعا ما مش جامده
وفي صينيه الكيك الصغيره المستطيله ادهنيها بالزيت ثم رشي الدقيق ثم اضيفي العجينه وضعيها في الفرن على درجه 250-300 في الوسط لمده
15-20دقيقه من تحت ثم ضعي السكين اذالم يخرج عليها شئ حمري وجهها

اختى :
سهام الليل لا تخطى ولكن لها أمد وللأمد انقضاء
سهام الليل:
هى الدعوات الخالصة فى الليل اى أن الله سيجيبها ولكن لا نيأس من ذلك بل لها أمد أى وإن طال الزمن ستتحقق
يصدق ذلك :
قول يعقوب لابنائه(سوف استغفر لكم ربى)
قيل سوف يستغفر لهم فى الثلث الأخير من الليل

كيكة الفستق

المقادير:

1و4/1 كأس طحين رقم 1
3بيضات
3/4كأس سكر
1/2كأس زيت
3/4كاس فستق ناعم (اللي لونه أخضر)
3/4كأس حليب طازج (دافئ)
1و2/1 ملعقة صغيرة هيل
2ملعقة صغيرةB.P
ذرة ملح

الطريقة:

ينخل الدقيق والملح والهيل والبيكنج باودر يضاف له الفستق يخفق البيض والسكر والفانيليا جيدًا يضاف الزيت ويخفق يضاف الحليب بالتناوب مع الدقيق المخلوط مع الفستق ويصب الخليط في قالب دائري وتخل الفرن حتى تنضج وعندما تبرد تقلب وتصب الصلصة وهي حارة على الكيكة وينثر الفستق المبشور عليها.

الحجاب كالصدفة لا تحجب اللؤلؤة , فوراء الحجاب السمو والاستقرار

كيكة شراب النسكافيه

المقادير:

1و2/1كأس دقيق أبيض
بشر ليمونة
1/4ملعقة صغيرة فانيليا
2ملعقة صغيرةBP
3/4كأس زيت
ذرة ملح
كأس سكّر
5بيضات

الطريقة:

ينخل الدقيق والملح والبيكنج باودر
يخفق البيض مع السكر والفانيليا وبشر الليمون حتى يتضاعف حجمه ، يضاف الزيت ويخلط ، يضاف الدقيق قليلاً قليلاً ، يمسح قالب مفتوح من الوسط بالزيت ويبطن بالدقيق ، يصب الخليط ويدخل الفرن حتى تنضج الكيكة تحمّر قليلاً من فوق (انتبهي سترتفع الكيكة كثيرًا استعملي قالب ذو ارتفاع عالي) بعد أن تبرد تقلب

مقادير الشراب:

سكّر + 2/1كأس ماء
1/4كأس عصير برتقال طازج أو محفوظ
نسكافيه
أنتِ تحكّمي في كمية المقادير التي تريدينها من النسكافيه والسكّر لا تزيدي النسكافيه أكثر من ملعقة طعام ويكمن تقليل الشراب إلى نصف المقادير.
نغرس الشوكة في أجزاء متفرقة من الكيكة ثم نسكب الشراب بالملعقة في الفتحات شوي شوي حتى يعمل لون من الداخل

مقادير الكريما:

علبة قشطة
كيس دريم ويب
2ملعقة طعام سكّر بودرة
2ملعقة طعام حليب بودرة
تخفق المقادير جيدًا ، وتزين بها الكيكة بعد أن تبرد وينثر على الوجه لوز مبشور وحبات من البندق يمكن استخدام أي نوع من المكسرات أو الكاكاو لتزيين الكيكة.

كيكة تفاح مع عصير برتقال

المقادير:

3كاسات طحين
4بيضات
2ملعقه كبيره فانيلا
1ملعقه كبيره بيكينج باودر
3/4كاس زيت
رشة ملح
كاس ونصف سكر عادي
نصف كاس عصير برتقال
فنجان سكر بنى
قرفه
تفاحه مقشره ومقطعه (ويدجيز) يعني أنصاف شرائح بالعربي
وتوضع الشرائح بالماء عشان ما تسود

الطريقه:

بالخلاط نضع البيض والبرتقال والسكر والفانيلا والزيت
ونضيف الخليط قليلا قليلا على الطحين والبيكينج باودر ورشة الملح ونخلطه جيدا باليد فقط

بعد كذا نجيب هذي الصينيه حقت الكيك اللي مفتوحه بالنص وندهنه بزيت وبعدين نصب قليل من الخليط ثم نأخذ التفاح ونصفه فوق الخليط ومараح تغوص الحلقات لأنه الخليط متماسك نوعا ما وبعدين نغطيه بالسكر والقرفه ثم نصب أيضا قليل من الخليط ونكرر نفس العمليه و نأخذ التفاح ونصفه فوق الخليط وبعدين نغطيه بالسكر والقرفه ثم نصب بافي الخليط وبس وندخلها الفرن بدرجة حراره متوسطه الى أن تستوي وبعدين نتستناها تبرد ونأخذ سكين من غير أسنان وندور فيها حوالين الكيك والصينيه داير مادار ومن الفتحه اللي بالنص عشان لما نقلبه تطلع كلها وبعدين نقلبها ونغطيها بسكر مطحون وبالعافيه
وممكن ان تضعى جوز مع الحشوة ايضا لذيذة

كيكـة الشطرنـج

المقادير:

2كأس دقيق رقم1
1و4/1كأس سكّر حبيباته صغيرة
3/4كأس زيت
4بيضات
ذرّة ملح
2و2/1ملعقة صغيرة بيكنج باودر
كأس حليب طازج دافئ
2و2/1ملعقة طعام كاكاو بودرة
1/2ملعقة صغيرة فانيليا

الطريقة:

ينخل الدقيق والبيكنج باودر والملح
يخفق البيض والسكر والفانيليا حتى يتضاعف حجمه
يضاف الزيت ويخفق على السرعة البطيئة ، يضاف الدقيق
والحليب وبالتناوب على خليط البيض حتى يمتزج.
تدهن صينية معدنية وتغلّف من الأسفل بورق الومنيوم
يصب أكثر من نصف الخليط في الصينية والباقي يضاف له الكاكاو
البودرة ويصب على هيئة خطوط بالطول والعرض
. يدخل القالب الفرن حتى تنضج الكيكة من الأسفل وتحمّر قليلاً من الأعلى
بعد أن تبرد تقلب
يسحب عنها ورق الألومنيوم
وتزيّن بالصلصة والمكسرات

مقادير الصلصة:

2فنجان سكّر
علبة قشطة
ملعقة طعام كاكاو بودرة
1/2ملعقة طعام نسكافيه
3/4كأس ماء

طريقة تحضير الصلصة:

يحرق السكر بحيث يكون لونه ذهبي تضاف القشطة وتقلّب
يضاف الماء الخلوط مع النسكافيه والكاكاو ونحرّك
على نار عالية حتى يخف الماء ولكن انتبهي لا تتركي
الصلصة تغلظ كثيرًا فبمجرد أن تضعي نقطة بين
أطراف الأصابع وتحسي أنها غير سائلة جدًا لأنها عندما تبرد تغلظ

كيكة الفواكه المجففة

المقادير:

3كوب دقيق
3/4كوب لبن
1/4كوب زيت
4بيضات
فانيليا وبيكنج بودر
كوب وربع سكر
1/2كوب فواكه مجففة ومقطعة

الطريقة:

يخفق البيض مع السكر والفانيليا حتى يصبح هشا
ثم يضاف اللبن والزيت ويخفق بشدة حتى يصبح هشا
ثم يضاف الدقيق والبيكنج بودر والفواكه المقطعه
ويصب الخليط فى قالب الخبز ويوضع فى فرن معتدل الحرارة من 25 : 30 دقيقة

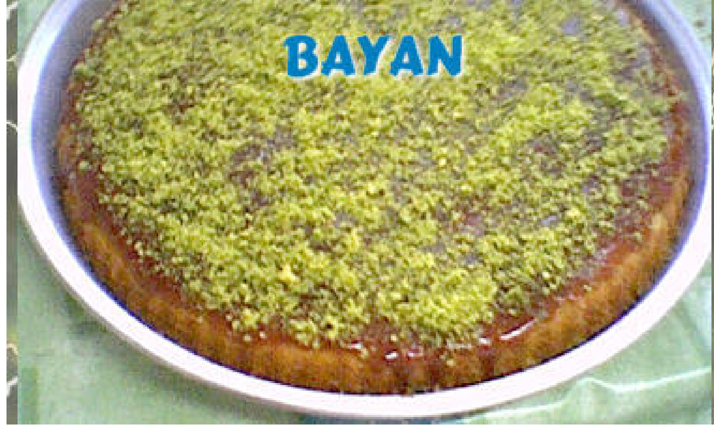
كيكة الفستق

(1) 5 بيضات - نصف كاس زيت - كاس سكر - علبة قشطة - ملعقة صغيرة فانيليا
(2) كاس ونصف فستق ناعم
(3) 4ملاعق طعام طحين - ملعقة طعام بيكنج باودر

للوجه:

علبة قشطة - ظرف دريم ويب - ملعقتين طعام سكر - ملعقتين طعام فستق ناعم - ملعقة طعام كاكاو مبشور

نخلط المقادير (1) مع بعض جيدا ثم نضيف (2) ونخلط جيدا ثم نضيف (3) ونخلط الجميع جيدا توضع في صينية تيفال وتخبز حتى تنضج ثم تحمر قليلا من الأعلى وتخرج من الفرن وتترك حتى تبرد ويفضل تركها لليوم الثاني ثم تخلط القشطة والدريم ويب والسكر جيدا وتوضع على الوجه وتزين بالفستق الناعم والكاكاو المبشور



كيكة الفستق





كيكة شراب النسكافيه



كيكـة الشطرنج



كيكة الفواكه المجففة

كيكة التمر

(يوضع في الخلاط (الكاس) كأس وربع تمر مفكك وغير مضغوط + كأس وربع ماء حار
وليس مغلي+ 1 ملعقه صغيره جدا بيكربونات الصوديوم (زيادتها تخرب الكيكه)
تخلط في الخلاط لمده 5 دقائق الى ان يذوب التمر
يضاف عليها 2 بيضه + نص كاس سكر ناعم + اصبع ونصف زبده ذائب في حراره الغرفه
+ ملعقه فانيليا وتخلط جيدا في الخلاط
يوضع في زبديه كأس دقيق مع ملعقه كبيره بيكينج بودر ثم يضاف الخليط على الدقيق ويقلب
جيدا بالملعقه حتى يتجانس
ادهني صينيه مفرغه من المنتصف بالزيت والدقيق ثم ضعي الخليط وضعيه داخل الفرن لمده
نصف ساعه دون فتح الباب الفرن عليها ثم افتحيه واختبري الكيكه اذا نضجت اخرجيها من
الفرن واقلبيها في الصحن المعد لها

طريقة عمل الصلصه

ملعقه كبيره زبده ذائبه+ نصف كاس سكر بني وتقلب الى ان يذوب السكر تماما ثم اضع
عليها علبه قشطة التاج بالتدريج وبعد ان يتماسك الخليط اصبه فوق الكيكه

كيكية الشوكولاته الاسفنجية

المقادير 5:صفار بيض- 5بياض بيض-3/4 ك ماء مغلي-1ك سكر- 1ك دقيق+2م ك كاكاو
+ رشة ملح -1 م ك- b.pفانيلا- بشر ليمون-1م ك عصير ليمون
للتزيين فراولة - كيوي- كريمة مخفوقة-ماء اناناس او شيرة لوز مبشور - حبات شوكولاته
الطريقة:يخفق الصفار والسكر والفانيلا وبشر الليمون حتى يصبح الخليط ابيض ثم يضاف له
الماء ويخفق جيدا حتى يبرد يخفق البياض لوحده حتى يصبح ابيض مثل الكريمة
يضاف الدقيق والكاكاو وال b.pللصفار على دفعات ويقلب بملعقة خشب ثم يضاف البياض
ويقلب بخفة ثم يصب في صينية مدهونة زبدة ومرشوشة دقيق وتوضع في الفرن الساخن
لمدة 2/1 س حتى تنفصل الاطراف عن حافة الصينية وتترك حتى تبرد تماما
تقسم الى ثلاث اقسام او الى قسمين ويسقى القسم الاول بماء الاناناس او الشيرة ثم يوضع
جزء من الكريمة مخلوط مع قطع فراولة والكيوي ثم الطبقة الثانية وتسقى ايضاء بالشيرة
ويوضع القسم الثاني من الكريمة وتغطى كلها بها ونأخذ قليل من الكريمة وتوضع في قمع
التزيين ونعمل وردات على اطراف الكيكة ونرص حبات الفراولة والكيوي على الوجه واللوز
على الاطراف

كيكة التوفى والمكسرات

المقادير:

1 كاس دقيق
نصف كاس سكر
اصبع زبدة 113 غرام
4 حبات جبنة كيرى او ثلاث ملاعق كبيرة جبنة فيلادلفيا
3 بيضات
ملعقة صغيرة ملينة فانيلا
ملعقة كبيرة بكينغ باودر
رشة ملح
نصف كاس جوز هند
نصف كاس سكر بنى
نصف كاس لوز مبشور

الطريقة :

يخلط الدقيق والزبدة والسكر العادى والجبنة والبض والفانيلا والبكينغ باودر ورشة الملح بخلاط الكيك والعجينة بتكون ثقيلة ثم توضع فى صينية متوسطة الحجم
نخلط نصف كوب الجوز الهند مع السكر البنى واللوز ونذوب ربع اصبع زبدة ويخلط معها وتفرك باليد حتى تتداخل معها الزبدة ثم تصب فوق الخليط السابق وتوزع على سطح الكيكة باليد وتوضع فى الفرن حتى تنضج مثل الكيك وعندم تخرج من الفرن نضع على وجهها التوفى

سويس رول التمر

المقادير:

4بيض- اكاس سكر -1م ص فانيليا – 3م ك زيت- 2/1ك تمر مخلوط مع 4/3ك ماء توضع على النار حتى يذوب التمر ثم يخلط بالخلاط على ان يكون كله كاس واحد – 2/1ك دقيق عادي – 2/1ك دقيق مخمر- 1م ص باكنج بودر-4/1م ص بيكربونات – 1م ك كاكاو- رشة ملح

الحشوة :اصبع زبدة طرية- 1ك سكر بودرة- 1م ص فانيليا8 – حبات جبنة كيري

الطريقة

تخلط الكيكة على حسب الترتيب اللي انا وضعته مع مراعاة خلط المواد الناشفة مع بعض
نحضر صينية ونضع فيها ورق شمع وندهنه بقليل من الزبدة ثم يصب فيه الخليط وتوضع في فرن حرارته 350د لمدة نص ساعة ثم تخرج من الفرن
وتقلب على منشفة رطبة وينزع ورق الشمع
وتلف جيدا وتترك حتى تبرد
نعمل الحشوة بخلط كل مقاديرها جيدا حتى نحصل على كريمة وعلى فكرة تنفع للدهن على ايه كيكة لان طعمها راااائع ، تفرد الكيكة وتمد الحشوة عليها
ثم تلف جيدا وبدون منشفة الان مع مراعاة لفها بإنتباه حتى لاتتكسر معك ، نضع على الوجة القليل من الكريمة ويرش عليها لوز شرائح وتقدم

كيكة البرتقال

المقادير:

3بيض- اكاس سكر -1م ص بشر برتقال – 4/3ك حليب سايل- 1ك دقيق مخمر او دقيق عادي مع 1م ك باكنج بودر- ربع ك زيت

شرائح البرتقال:

5 برتقالات تقطع دوائر رقيقة وتوضع في قدر مع1 ك سكر و4/3 ك ماء و1م ص عصير ليمون وتترك على النار لتغلي لمدة نص ساعة حتى تطرى شرائح البرتقال ويصبح السكر كثيف هذه الخطوة اعمليها قبلها بيوم

البودنج

1 ك حليب بودرة – نصف ك سكر – صفار 2بيض – 2م ك نشأ - 1ونصف كاس ماء – فانيليا تخلط كلها بالخلاط وتوضع على النار حتى تثخن

الطريقة:

نعمل الكيكة بالطريقة المعروفة ثم توضع بالفرن لمدة نص ساعة حتى تنضج ثم ترفع من الصينية وتترك حتى تبرد ... في نفس الصينية نرص حلقات البرتقال بحيث تغطي جوانب الصينية واسفلها ثم نقسم الكيكة نصفين

نضع فوق البرتقال قليل من البودنج ثم نضع طبقة كيك ونسقيها بالشيرة المتكونة لدينا من غلي البرتقال حيث اخذت النكهة ثم نضع البودنج على الكيكة ثم نضع القسم الثاني من الكيكة ونسقيها بالشيرة ايضاً

الان الخطوة المهمة غطي الكيكة بورق شمع افضل من القصدير حتى لتلتصق بها الكيكة ويوضع عليها صحن وفوق الصحن شيء ثقيل حتى تتماسك الطبقات وتوضع في الثلاجة لمدة 4ساعات ويفضل اذا بيجيك ضيوف هملها قبلها بيوم حتى تتماسك

عند التقديم ينزع الورق وتقلب في صحن التقديم ويلمع الوجة بقليل من الشيرة وتقدم بجانب شرائح من البرتقال وصحتين وهنا

كيكة البرتقال:

المقادير:
كوبين طحين - كوب ونصف سكر - كوب عصير برتقال - كوب زيت - 4 بيضات - 3 ملاعق صغيرة بيكنج باودر - ملعقة صغيرة فانيليا

الطريقة:
يخلط البيض والسكر والفانيليا حتى يصبح كالكريمة
ثم نضيف الزيت ونخلط جيدا على سرعة متوسطة
وبعدها نضيف عصير البرتقال ونخلط قليلا
وأخيرا نضيف الطحين المخلوط مع البيكنج باودر ونخلط لمدة 3 دقائق
يوضع الخليط في صينية مدهونة ويخبز في فرن متوسط الحرارة لمدة 45 دقيقة أو حتى ينضج
بعد أن تنضج الكيكة تماما يحمر الوجه وتخرج من الفرن
تترك حتى تبرد ثم تقطع إلى شرائح رفيعة وتصف بشكل مائل في طبق التقديم أو يمكن حفظها في إناء بلاستيكي محكم الإغلاق وتبقى لعدة أيام

كيكة الاناناس

المقادير:3 بيض-1كأس سكر مطحون-ملعقة صغيرة فانيليا-4/1 كأس زيت-1كأس حليب سائل-1كأس دقيق مع رشة ملح وملعقة اكل باكينج بودر-علبة اناناس -1كأس سكرإضافي

الطريقة:نأخذ كأس السكر الاضافي ونضعة في قدر على النار حتى يصبح كرميلا ثم يوضع في الصينية ثم ترص عليه شرائح الاناناس ونعمل الكيكة بالطريقة المعروفة ثم تصب على الاناناس وتوضع في الفرن لمدة 2/1 ساعة ثم تخرج ويصب عليها ماء الاناناس وتقلب فورا وتترك حتى تبرد وبالهناء والعافية



كيكة الفستق



كيكية الشوكولاته الاسفنجية



سويس رول التمر



كيكة البرتقال



كيكة البرتقال

كيكة هاواي

المقادير

كوبين طحين منخول
2م ص بيكنغ باودر
1/2 م ص بيكنغ صودا
1م ص ملح
1/2 2م ص قرفة
كوبين سكر
4بيضات
1/2 1زيت
كوبين جزر مبشور ناعم
1/3كوب جوز مفروم
علبة صغيره اناناس مفروم ناعم
كوب رقائق جوز الهند

الطريقة

شغلي الفرن على 350 و ادهني ثلاث قوالب دائريه مقاس 9 انتش
انخلي المقادير الخمس الاولى مع بعض في ماعون كبير
بعدين ضيفيلها السكر و البيض و الزيت و اخلطي بالخلاط يلين ما يمتزجون
ضيفي الباقي و اخلطي بملعقة كبيره يلين ما يمتزجون
صبي الخليط بالتساوي في القوالب و دخليهم الفرن مدة 35-40 دقيقة
طلعيهم و خليهم يبردون 10 دقايق
بعدين طلعيهم من القوالب و خليهم يبردون تمام
بعد ما يبردون سوي التلبيسة

مقادير التلبيسة

1جبنة فيلادلفيا 200 جرام(حرارة الغرفة)
1/4ذايبة كوب زبدة
1/4 1م ص فانيلا
كوبين سكر ناعم
اخلطيهم كلهم مع بعض بالخلاط يلين ما يصيرون مثل الكريمه

الخطوة الاخيرة

حطي وحدة من الكيكات في طبق التقديم بعدين ادهنيها شوي من التلبيسة ، حطي فوقها كيكة ثانيه و ادهنيها ، و الثالثة و ادهني الكيكة كلها
للتزيين انا احمر شوي من رقايق جوز الهند و ارشها عليها من فوق

ملاحظة

بعد ما تلبسون الكيكة يفضل انكم تحطونها بالثلاجة عشان تجمد التلبيسة عليها شوي

كيكة التفاح

المقادير-:

للعجينة-:

-كأس وربع طحين.
-نصف كأس سكر.
1 -صبع زبدة سايحة.
-ملعقة بيكنج بودر.
-بيضة.

الطبقة الثانية-:

8 -حبات كيري.
-نصف كأس سكر.
-بيضة.
-فانيلا

الطبقة الثالثة-:

-تفاحتين.
-دارسين.

الطريقة-:

1تخلط جميع مقادير العجينة مع بعضها , وتوضع في صينية لمدة نصف ساعة او اكثر.
2 تخلط مقادير الطبقة الثانية في الخلاط وتصب فوق العجينة.
3 تبشر التفاحتين وتنشر فوقها الدارسين وتوضع على الخلطة السابقة.
4 توضع في الفرن لمدة نصف ساعة حتى تحمر , ثم تقدم بعد تقطيعها.

ملاحظات مهمة-:

-ممكن اضافة السكر مع التفاح لأنها تحتاج الى سكر وخاصة اذا كان التفاح ماسخ مش حالي
-ممكن غلي التفاح والسكر على نار هادئة لمدة ربع ساعة لمن لا يحب خشونة التفاح لأنه زي مابيقولوا بيعض
يعني تحسي في التفاح قرمشة.

-انتبهي رح تحتاج تقريباً الى 30 - 35 دقيقة على نار خفيفة , ولا تفكري انه ما استوى ممكن تضعي سيخ
خشب او شوكة وتجدي انه ماستوى وطلع سايح , ترى هذي هي الطبقة الثانية اللي فيها السكر والجبن.
-ممكن اضافة حليب مركز محلى بدل السكر مع الجبن.

كيكه بصوص الشوكولاتة

المقادير:

1كوب طحين
1كوب سكر
نصف كوب كاكاو نسكويك
1اصبع زبدة (113.5 حم)
1قشطه نستله او اي نوع
3بيضات + فانيلا
2ملعقة متوسطةBp

للتغطية:

نصف قالب زبدة صغير
نصف كوب كاكاو نسكويك
نصف علبة حليب نستله المركز
بيضه....فانيلا عشان ريحة البيض

الطريقة:

-تخلط مقادير الكيكة وتصب في قالب وتدخل الفرن حتى تنضج
-تترك الكيكة لتبرد وفي هذه الأثناء تعمل الصلصة وذلك بخلط جميع المقادير جيدا ثم ترفع على النار حتى تثخن نوعا ما وتصب فوق الكيكة

كيكة جوز الهند روووعة

المقادير

2/كأس سميد
4بيضات
1و4/1كأس سكر
1و2/1كأس دقيق
3/4كأس جوز الهند
3/4كأس زيت
1كأس حليب طازج
1و2/1م طBp
بشر ليمونة+ فانيليا
قليل من جوز الهند للوجه

الطريقة

ينخل الدقيق والسميد والبيكنج باودر
يخفق البيض مع السكر و بشر الليمون و الفانيليا جيدًا
يضاف الزيت و يخلط يضاف جوز الهند و يخلط
يضاف الدقيق و السميد بالتناوب مع الحليب و يخلط لمدة دقيقة يصب الخليط في قالب مفتوح من الوسط ممسوح بالزيت و مبطن بالدقيق يرش الوجه بجوز الهند و يدخل الفرن لتنضج لمدة ساعة أو حسب انوعية القالب وحرارة الفرن

كيكة الكاكاو بحشوة كريمة الجبن

المقادير:

الحشوة:

¼كوب سكر
1علبة جبن كريم (فيلادلفيا(250 جرام
بيضة
1ملعقة صغيرة فانيلا

الكيكة:

2كوب دقيق لجميع الاستعمالات
½ 1كوب سكر
1كوب ماء
½كوب كاكاو بودرة غير محلى
½كوب زبدة ناعمة
3بيضات
¼ 1ملعقة صغيرة باكنج باودر
1ملعقة صغيرة بيكربونات الصودا
1ملعقة صغيرة فانيلا

الطريقة:

سخني الفرن الى 350 ف
اخلطي جميع مقادير الحشوة في اناء واخفقي على سرعة بطيئة لمدة 2 دقيقة حتى يصبح المزيج ناعم واتركية جانبا
اخلطي جميع مقادير الكيكة في اناء واخفقي على سرعة بطيئة حتى يصبح المزيج ناعم ثم اخفقي على سرعة عالية لمدة 2 دقيقة
صبي مقدار 3 اكواب من خليط الكيك في صينية دائرية الشكل ومفرغة من الوسط مدهونة ومرشوشة بالدقيق
ثم ضعي خليط الحشوة بواسطة ملعقة فوق خليط الكيك بحيث لا يلامس الصينية
ضعي باقي خليط الكيك فوق الحشوة
اخبزيها في الفرن لمدة 50 دقيقة او حتى تنضج
اتركيها تبرد لمدة 30 دقيقة ثم اخرجيها من الصينية واتركيها تبرد تماما
قطعيها وقدميها مع القهوة

اذا اردت ان يكون لك بيتا فى الجنة فاقرأ
قل هوالله احد عشر مرات

جاتوه خيال

المقادير:
كيكة بيتي كروكر نكهة شكولاته
3علب قشطة
3ظروف دريم ويب
3ملاعق ك حليب بودره
3ملاعق ك سكر
1ملعقه نسكافيه
1جالكسي ساده

الطريقه:
الكيكه تسويها حسب الطريقه الموضحه خلف ا لكرتون ثم أدخليها الفرن في هذا الوقت قومي بخلط القشطه +الدريم ويب +الحليب +السكر+ النسكافيه وقومي بضربها بالمضرب الكهربائي أو المضرب اليدوي
لما تخلص الكيكه خليها تبرد شوي بعدين فتتيها كلها وخوذي نصف الكميه وحطيه في الصينيه الي تفكك اطرافها وحاولي تضغطين عليها إشوي اذا حسيتى انها غير متماسكة ممكن اضافة قليل من الحليب السائل عليها بعدين حطي نصف كمية الكريمه وبعدين النصف الباقي من الكيكة وبعدين الكريمة الباقية بعدين ابشري الجالكسي وحطيها في الفريزر حتى تبرد بعدين قطعيها

الخطأ الاكبر ..... ان تنظم الحياة من حولك
وتترك الفوضى فى قلبك

كيكة بحبيبات الهرشي

المقادير:
كوب و نصف دقيق
كوب سكر
4ملاعق زبده طرية
ملعقة صغيرة فانيليا
ملعقة كبيرة كاكاو بودرة
رشة من الملح
بيضتان
ملعقة صغيرة بيكنج باودر
نصف كيس من حبيبات شيكولاتة هيرشي

للوجة:
ملعقتان من الشيكولاته الذائبة ,فستق أو لوز حسب الرغبة
الطريقة:
تؤخذ المواد الجافة وتخلط بالملعقة الخشب ثم نضيف الزبدة ونخلط ثم البيض ونتابع العجن ثم نضيف اخيرا حبيبات الهرشي سوف نحصل على عجينة لينة نفردها باليد في صينية ندخلها الفرنتقريبا 20 الى 30 دقيقة تخرج ويدهن الوجه بالشيكولاته السائله ويرش السطح بالفستق او اللوز وتترك لتبرد ثم تقطع مربعات وتقدم

يقول ابن القيم رحمه الله:

اذا انت لم ترحل بزاد من التقى
وابصرت يوم الحشر من قد تزودا
ندمت على ان لاتكون مثله
وانك لم ترصد كما كان ارصدا

سويس رول الايس كريم بالتوفي

المقادير:
5بيض – اك سكر – 1ك دقيق – 1م ص فانيليا – 1م ص برش ليمون
الحشوة : ايس كريم بالتوفي والجوز) او أي نوع مفضل لديك
التوفي :ربع اصبع زبدة – 4/1 ك سكر – نص علبة نستلة
يحمر السكر ثم يضاف له الزبدة وتقلب ثم يصب النستلة ويحرك بسرعة حتى لايتكتل ويرفع عن النار حتى لايصبح ناشف
الطريقة: نحضر ورقة شمع ونضع بها كمية ايسكريم على شكل اسطوانة طويلة ثم تلف جيدا وبإحكام وتعاد للفريزر وتترك لمدة يوم كامل يفضل عمل الخطوة هذه قبلها بيوم حتى يجمد جيدا
يخفق البيض والسكر والفانيليا والليمون (لم افصل الصفار عن البياض هنا بل اعتمدت الطريقة العادية لابين لكم انه ماتفرق لو عملنا كذا او فصلنا الصفار عن البياض مع اني افضل طريقتي الاولى لكن التنويع حلو)
يخفق حتى يصبح الخليط ابيض ويذوب السكر ... نضيف الدقيق ورشة الملح قليل قليل مع التحريك بإتجاه واحد حتى لايخرج الهواء حتى تنتهي كمية الدقيق ثم يصب في صينية فيها ورق شمع وتوضع في الفرن لمدة ربع ساعة ثم تخرج وتقطع اطرافها الناشفة وتلف بمنشفة كما في الطرق السابقة وتترك لتبرد
تفرد الكيكة ويوضع بداخلها اسطوانة الايس كريم وتلف جيدا ثم تغلف بورق الشمع وتعاد للفريزر وتترك طول اليوم حوالي 6ساعات
عند التقديم نقطع قطعة من الكيك بالايس كريم او قطعتين ويوضع بجانبها كورة ايس كريم ويصب التوفي على الوجة وتزين بقطع الشوكولاته

طريقة الشوكولاته:
تذوب قطع الشوكولاته على حمام مائي ثم توضع داخل ورق شمع معمول على شكل قمع ثم اعملي اشكال زخرفية كما تريدين وضعيها في الفريزر لتجمد ثم زيني بها اطباق الحلويات

كيكة السميد و جبنة المازورلا

مقادير الكيكه:

3 بيضات
1 كاس حليب بودره
1 كاس سكر
1كاس جوزهند
2 كاس سميد
1 علبه حجم 180 جرام (تقريبا كاس الا ربع)
ثلاثة ارباع الكاس زيت
فانيلا + 1 ملعقه كبيره باكنج باودر

نخلطهم كلهم بخلاط الكاس.. ماعدا السميد والبكم بودر والجوز الهند ثم نصب عليهم الخليط اللى بالخلاط واذا كانت جامدة معاك زيديها شوية زبادى وبعدين ندهن الصينيه بزيت ونرش شوية دقيق

نصب نصف الخليط وبعدين نحط الحشوه..عباره عن..

مقادير الحشوه:

1ونص كاس ماء
3ملاعق اكل حليب بودره
2ملعقه اكل نشا
1كاس جبنه مازورلا مبشوره
حطي مقادير الحشوه كلها في قدر على النار الى ان تتجانس وتثقل..
انا انصحكم انكم تتركونها شويه تبرد قبل لاتصبونها عشان لاتختلط بالكيكه..
بعد ماتحطونها فوق خليط الكيك.نجيب نصف خليط الكيك الباقي ونصبه فوق الحشوه

ندخلها الفرن لمدة ساعه تقريبا على نار هاديه..
بعد ماتنضج..نطلعها نسقيها بشيره ونقدمها..وهي حلاتها حاااااااره او دافيه..

كيكة التمر

المقادير

3بيض-نص ك سكر- ربع ك زيت- نص ك حليب سايل
1ك دقيق – رشة ملح – 1م ك باكبج بودر
الحشوة: 1ك تمرمهروس مع نص اصبع زبدة
و2م ك حليب بودرة -1م ص فانيليا

الطريقة

نفرد التمر بين سفرتين او ورقتين شمع ثم نضع الصينية
فوقه ونقص الزائد من التمر ليصبح لدينا دائرة بحجم الصينية
نعمل الكيكة بالطريقة العادية
يخفق البيض مع السكر والفانيليا ثم يضاف له الزيت
ويخفق ثم الحليب السائل ثم الدقيق المنخول مع الملح والباكنج بودر
نحضر الصينية وندهنها بالزيت ثم نضع نصف خليط الكيك
ثم نرفع دائرة التمر بإحتراس ونضعها على الكيكة
ثم نضع النصف الباقي من خليط الكيك (لاتخافي التمر لن بنزل بالاسفل)
توضع في الفرن لمدة نصف ساعة حتى يحمر الوجة ثم تقطع وتقدم وصحتين وهنا

فطيرة التمر باليانسون والشمر

المقادير:

3بيض- نص ك سكر- 4/3 ك زيت- ملعقة صغيرة يانسون مطحون وملعقة صغيرة شمر مطحون – 2ونص ك دقيق رشة ملح- 1م ك باكنج بودر

الحشوة:

1ك تمر مهروس مع فنجان قهوة سكر وربع ك ماء ساخن وربع اصبع زبدة يوضع على النار ويحرك جيدا حتى ينهرس واذا كان التمر اللى عندك مفروك جاهز وطرى ستحتاج لاضافة قليل من الزبدة فقط

الطريقة:

نخلط مقادير العجينة وتعجن جيداً ثم تقسم قسمين نفرد القسم الاول ثم نمد الحشوة عليه ثم نبدأ في وضع القسم الاخر قطعة قطعة عن طريق فردها على اليد بيدك المبللة ثم وضعها على التمر

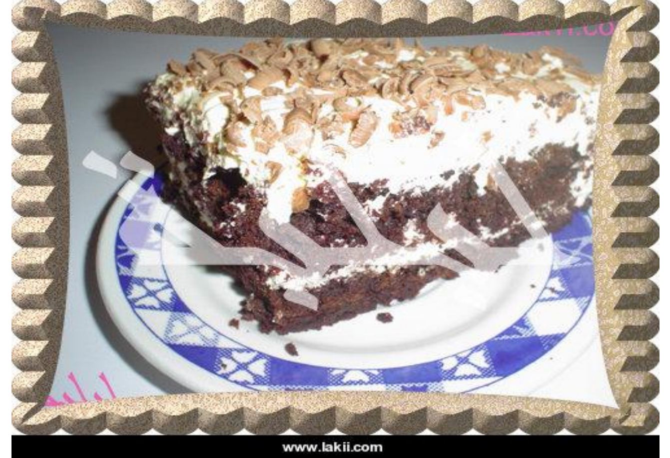
ثم يساوى السطح بيدك المبللة

ثم يرش الوجة بالسمسم والحبة السودة

توضع في الفرن لمدة 20 دقيقة او حتى تحمر وتنضج ثم تقطع على شكل بقلاوات وتقدم مع القهوة

على فكرة هذه طعمها مثل الشابورة مرررررة حلوة

قال الفضيل بن عياض:
اذا لم تستطع الصلاة ولا الصوم فاعلم
انك مقيد بالذنوب



جاتوه خيال



سويس رول الايس كريم بالتوفي



كيكة السميد و جبنة المازورلا



كيكة التمر



فطيرة التمر باليانسون والشمر

أقمــاع التمـــر

حلى أقماع التمر...شكله روعه وغريب..يواجه..
وتقدرين تحفظينه في الفريزر مايتأثر طعمه ولاشكله ابد..

المقادير::
2كأس دقيق
2كأس سميد
1ملعقه صغيره باكنج باودر
ثلاثة ارباع الكأس زيت
ذرة ملح
كأس ماء
تمر عجوه للحشو

الطريقه::

***اخلطي جميع المقادير ماعدا التمر واعجينها واتركيها ترتاح ربع ساعه تقريبا..**

***قطعي العجينه كور صغيره,,وكذلك قطعي التمر كور صغيره..الحين نجي لطريقة اللف والحشو..**
***افردي كل كورة عجين بالنشابه..وافردي كل كورة تمر ايضا.**
جيبي قطعة عجين مفروده على شكل دائره وحطي فوقها التمر اللي فردتيه ولفي العجين مع التمر مثل السويسرول..مع ملاحظه اغلاق جوانب العجينه يعني تقريبا يطلع شكلها مثل الكبه..
***اقليها بالزيت..وخليها تبرد..قطعيها بالسكين الى نصفين بشكل مائل..ورشي الوجه بسكر بودره وقدميها..**

خلية النحل بشكل مختلف

المقادير:
5كاسات دقيق ابيض – 2م ك سكر – رشة ملح 1/2 – كاس زيت – 1م ك خميرة سريعة-
1م ص باكنج بودر- 6م ك حليب بودرة – 2كاس ماء دافي

الطريقة
تخلط مع بعض وتعجن حتى تحصلي على عجينة مطاطة ثم تترك لتخمر
تفرد بشكل طويل ثم يوضع فيها صف تمر معجون بالزبدة وقليل دقيق بعد وضعه على النار حتى يطرى
وصف جبنة كيري بجنبه ثم تلف وتدهن بالبيض وتترك لتخمر مرة ثانية وتوضع بالفرن حتى تحمر وتقطع مثل البقلاوة

وين القهوة يااهل الدار (الحنيني وصل)

المقادير
مقادير الخبز
2ونص كاس دقيق بر
1/2كاس زيت
1م ص خميرة سريعة
1م ص باكنج بودر
2فنجان قهوة سكر+ رشة ملح
تفرك مع بعض جيدا ثم تعجن بكاس وربع ماء
العجينة تكون طرية جدا وتترك لتخمر نص ساعة
ثم تفرد في صينية صغيرة ويفضل الصواني القديمة
بلاش التيفال (صواني بيضاء احنا نقول لها توتواه)
وتترك تخمر نص ساعة ثانية ثم توضع في الفرن لمدة نص ساعة
ويحمر الوجة من اعلى (تطلع لك مثل الكيكة طرية وتتفتفت ثم تقلب في صحن وتفرك جيدا مع اضافة 4م ك سمن الشوكة والملعقة افضل سمن جربته معها
ويضاف لها كوب تمر معبوط و1م ص فلفل اسود وتفرك باليد جيداً ثم تجمع باليد وتعبط ايضاً..(يعني تعجن مع بعض)ثم يوضع في صينية ويعاد للفرن لمدة ربع ساعة ثم يوضع في صحن التقديم مع تمليس الوجة واضافة قليل من السمن

كيكة الـ...OREOطريقه جديده...كشخي فيها بالمناسبات

المقادير :

3*ظرف دريم ويب *2 جالكسي
*** *2 قشطه**
***بسكويت اوريو *كيك سارالي او اي كيك شوكلاته**
1*قشطة المراعي حجم كبير(الطازجه) او اى نوع قشطة متوفر عندك
شوكولاته هرشى السائله للزينة

الطريقه:

اولاً: 2 دريم ويب + 2 قشطة + 2جالكسي (يذاب في حمام مائي)
يخلطون في الخلاط اليدوي....ثم...نظيف 12 حبة أوريو مكسره قطع صغيره...ويحرك بالملعقه.

ثانياً: في صينية تشيزكيك..يقطع الكيك ويصف ويوضع في القاع ويضغط ليتساوى...
ثم يوضع الخليط فوقه....وتوضع في الفريزر لمدة نصف ساعه....فقط...

ثالثاً: 1 دريم ويب + 1 قشطة المراعي الطازجه...
يخلطون بالخلاط اليدوي وتصب فوق الكيكه السابقه...ويكسر بسكويت اوريو ويوضع على الوجه....ثم توضع في الفريزر لمدة 5 ساعات...

اخيراً: قبل التقديم بعد ما تشيليها من الصينية...يصب فوقها الهرشي للزينه...

طبقات التشيز كيك

هو شكله يشبه التشيز كيك بس مافيه جبن ..
هو عباره عن 5 طبقات
في الصينيه ذات القاع المتحرك..

الطبقه الأولى:
كيك سويسرول بالفراوله مقطع شرائح

الطبقه الثانيه:
نصف كأس عصير توت مركز (فيمتو او تونو او اي نوع تستخدمونه)
نصف كأس ماء
ملعقه ونصف أكل نشا
تخلط هذه المقادير وتوضع على النار وتحرك..حتى تغلظ..ثم توضع فوق الكيك

الطبقه الثالثه:
بسكويت دايجستف نغمسه بحليب سائل ونرصه فوق الطبقه الثانيه..

الطبقه الرابعه:
2ملعقة أكل حليب بودره+نصف علبة كبيره حليب نستله المركز المحلى+1 علبة قشطه
ا ظرف دريم ويب + 1 علبة جلي (انا استخدمت نكهة الاناناس) مذوبه بنص كأس ماء حار..

تخلط جميع هذه المقادير بالخلاط وتصب فوق البسكويت وتوضع في الثلاجه..
(يفضل أن يبرد لمدة يوم كامل)..

الطبقه الخامسه:
باي فيلينغ (انا استخدمت بالفراوله) ويبرد الحلى لحين وقت التقديم..

تشيز كيك رائع

المقادير:
مقادير القاعده :
80جرام زبده ذائبه
علبه كبيره بسكويت دايجستف
مقادير الحشو :
علبه ونصف جلي ليمون(العلبه صغيره)
24قطعه كيري
3ملاعق كبيره حليب نيدو بودره
ملعقتين كبار سكر
علبه قشطه (بوك او نستله)
3بيضات
3اكياس كريم ويب (مثل الدريم ويب)
علبة روب الروابي او مرموم
نصف كوب ماء مغلي
نصف كوب ماء بارد م فانيلا
الطريقه :
نقص ورق الزبد بنفس حجم القالب... ونضع في قالب متحرك ورق الزبد.
نطحن البسكويت ونضيف له الزبده ونفركهم معا ونوزع البسكويت على القالب....
بعد توزيع البسكويت ندخله الفرن 8 دقائق فقط.....
نخلط نصف كوب ماء مغلي وعلبه ونصف جلي....
ثم نضيف نصف كوب ماء بارد ونخلط جيدا....
نضع كل المقادير في الخلاط ....ونخلط جيدا 7 دقائق على حسب الخلاط ونضيف عصير ليمونه ....وبعد مرور 4 دقائق نضيف ربع كوب ماء للخليط
بعد ان يبيض الخليط نضعه في القالب....
ندخله الفرن 7 دقائق (فرن هادي الحراره)
وبعد ذلك نترك التورته تبرد...
بعد ان تبرد تدخلها الفريزر .....10 دقايق وبعد 10 دقائق ندخلها الثلاجه....
ليله كامله او 6 ساعات... نجملها بالفراوله .او البلوبيري....



أقمــاع التمــــر



خلية النحل بشكل مختلف





كيكة ال OREO



طبقات التشيز كيك





تشيز كيك رائع

تشيزكيك طبقات... بالنسكافيه والتوفي

المقادير:

*طبقه البسكويت:
1علبه بسكويت ماري
1بسكويت دايجستف
طبعا ممكن تستخدمى نوع واحد من البسكوت
*طبقه التشييز الاولى:
1علبه جبنه كيري 24 حبه تساوى2علبة جبنة فيلادلفيا 250 جرام
1علبه قشطة
1كوب حليب
1كيس جيلاتين
1كوب صغير سكر

*طبقه الثانيه كريم كراميل:
1بكيت كريم كراميل
1كوب حليب
1معلقه نسكافيه
*طبقه الثالثه التوفي:
1كوب سكر
1علبه قشطة
يحرق السكر جيداااااااااا ثم يضافه له القشطة ويخفق جيدا
الى ان يصبح متل التوفي ومتجانس.

الطريقه:

اطحني البسكويت جيداااااااا وامزيجه في الزبده السائحه... طريقه طبقه البسكويت الاعتياديه
الطبقه الاولي : سخني الحليب لدرجه الغليان ثم اديبي فيه الجيلاتين و اخفقي بالخلاط مع الجنبه + عبه قشطة+ كوب السكر.
ثم ادخليه في التلاجه لحتى يبرد ويجمد
الطبقه الثانيه : سخني الحليب لدرجه الغليان واضيفي له معلقه النسكافيه(
ثم اضيفي باكيت الكريم كراميل
واستمري بالتحريك حتى يتجانس الكريم كراميل وبنفس الوقت يبرد كليا! مشان مايخبص معك لما تحطيه على طبقه التشيييز ك.
بعد ان يبرد وتجمد الطبقه الاولى اضيفي الكريم كراميل ورجعيه للتلاجه مشان تبرد تماااااما وتكون جاهز ه للتقديم.
احضري طبقه الثالثه التوفي:
احرقي السكر جيدا وبعدها اضيفي علبه القشطة واستمري بالتحريك والخفق حتى تتجانس وتصير توفي شهي
وحتى تبرد شوي مش كتير علشان تقدري تتحكمي فيها اضيفي ووزعيها بحرص على الطبقات السابقه وزينيييها بقطع شوكلاته ان حبيبتي .... خليها تبرد تماما... وضيفيها مع قهوه او نسكافيه بلاك

تشيز كيك لونين وطبقتين ....راقي جدااا

المقادير :
1 2/1علبة بسكويت شاي مطحون
أصبع زبدة
2ملعقة كبيرة قشطة
تخلط هذه المقادير مع بعض وترص في قالب متحرك القاعدة ويوضع في الثلاجة

مقادير الخلطة:
2ظرف دريم ويب
كأس ماء بارد
علبة جبنة كريم قابلة للدهن 200 جرام أي نوع
2علبة قشطة المراعي الطازجة 170 جرام
علبة حليب محلى مركز كبيرة
2ملعقة جيلاتين كبيرة بدون نكهة
3/1كأس ماء ساخن
3ملاعق كاكاو بودرة (مره)

الطريقة:
أولا": نقسم المقادير الى نصفين ماعدا الكاكاو ...
ثانيا": نذوب الجيلاتين في الماء الساخن جيدا" ثم نضع نصفه في الخلاط ونضع عليه القسم الأول من المقادير ونخلط الجميع جيدا"..ثم نسكب الخليط على طبقة البسكويت
ثالثا": نضع القالب في الفريزر لمدة ساعتين تقريبا" أو حتى تجمد الطبقة البيضاء...
رابعا": نخلط القسم الثاني من المقادير في الخلاط مع باقي الجيلاتين والكاكاو البودرة فتكون الخلطة بنية اللون ونسكبها على الطبقة الأولى
ثالثا": نضع القالب في الفريزر لمدة ساعتين تقريبا" أو حتى تجمد الطبقة البيضاء...
رابعا": نخلط القسم الثاني من المقادير في الخلاط مع باقي الجيلاتين والكاكاو البودرة فتكون الخلطة بنية اللون ونسكبها على الطبقة الأولى   نزين القالب بالشكولاتةالمبشورة حسب الرغبة

ستروبيري سويرل تشيز كيك

المقادير المطلوبة:
كوب من الفراولة الطازجة(كيف اللغة العربية)
ملعقة صغيرة و نصف نشاء
1و ربع الكوب بسكوت دايجستيف مطحون
2م.ك. سكر
1\3كوب زبدة ذائبة
3باكيتات جبنة الكريمة فيلاديلفيا العلبة حجم 225 جم
3بيض
1\4كوب عصير ليمون
1علبة حليب نستلة المحلى و المركز
بضع نقاط من ملون الطعام الاحمر ان وجد..

الطريقة
..نضع في خلاط العصير..الفراولة مع النشا و نخلطهم الى ان يصبح عصير..نضعهم في قدر و توضع على النار متوسطة مع التحريك المستمر يضاف ملون الطعام الاحمر..و نحرك الى ان يثخن القوام و ترفع من على النار ..ناخذ من الصوص 1\3 الكوب و نتركه جانبا..و الباقي يوضع في الثلاجة..ممكن للتزيين او يقدم مع التشيز كيك..المهم ما علينا.
يسخن الفرن على الوسط...في طبق عميق نخلط البسكوت مع الزبدة و السكر نفركهم جيدا و ترص في قاع صينية التشيز كيك..و تترك جانبا.
في طبق عميق تخفق الجبنة جيدا الى ان تصبح هشة...يضاف الحليب المركز..و تخفق ثم البيض بالتدريج و يخفق ثم عصير الليمون و ممكن شوية فانيلا و نخفق الى ان يمتزج الخليط و اضفت ملعقة كبيرة من الطحين ..لاني حسيت ان الخليط شوي سائل زيادة..
الان نصب نصف مقدار الخليط في صينية التشيز كيك فوق البسكويت ..ثم نصف مقدار صوص الفراولة ثم خليط التشيز كيك ثم صوص الفراولة..احضري سكينة رفيعة و حركي الخليط بشكل دائري لتحصلي على شكل رخامي من مزيج اللونين الاحمر و الكريمي..
تدخل الفرن لمدة ساعة في الطبقة الوسط..
تخرج من الفرن..تبرد ليلة كاملة..ثم تزين حسب الرغبة..و تقدم مع الصوص الباقي..

مربعات تشيز كيك بجوز الهند و الكاراميل

للقاعدة:
2كوب بسكوت سادة مطحون /1\3 كوب زبدة مذابة/ 1\4 كوب سكر
الكيكة:
3باكيتات فيلديلفيا طرية/ 3\4 كوب سكر/ 1م.ص. فانيلا/ 3 بيضات/ 1 ونص كوب رقائق جوز الهند محمص و مقسم.
للوجه:
3\4كوب كاراميل
الطريقة:
======للقاعدة:
تخلط الزبدة و البسكوت المطحون و السكر مع بعض و توضع في صينية مربعة.
=====عمل الكيكة:
نخفق الجبنة و السكر و الفانيلا بالخفاقة الكهربائية الى ان يمتزج الخليط يضاف البيض و يخفق الى ان يمتزج الخليط..يضاف كوب من جوز الهند و يقلب مع الخليط..يصب الخليط فوق طبقة البسكوت..يضاف باقي جوز الهند على السطح..تخبز في فرن حار 350 Fلمدة 30 دقيقة او الى ان تستوي..تخرج من الفرن و تترك لتبرد ..توضع في الثلاجة 3 ساعات على الاقل او ليلة كاملة.
للتقديم تقطع الى مربعات و يرش على الوجه الكاراميل.
***ملاحظة :لرفع المربعات من الصينية بسهولة يستحسن وضع ورق القصدير في قاع الصينية و من ثم البسكوت و الباقي**

تشيز كيك رمال الصحراء

المقادير
(1)الطبقه الاولى : 2 بسكويت الشاى مطحون ناعم + 1 باكو زبده اصبع +2 ملعقه قشطه.
(2)الطبقه الثانيه : 1 قشطه + 1 مغلف جيلي اناناس 4 + مغلفات دريم ويب + 12 حبه جبنه كيري او علبة جبة فيلادلفيا مقاس 250 جرام+ 1 كوب ماء ساخن .+ 1 حليب الشاي بوني او اي نوع ثاني evaporated milk= ثلاث ارباع الكاس

(3)الطبقه الثالثه كوب سكر + 1كوب لوز مقشر ومحمر ومكسر صغير جدا.
الطريقه :

يبث مقادير الطبقه الاولى مع بعض جيدا ثم يكبس في الصينيه ((الصينيه الدايرئه اللى تنفك من الجنب)) ثم توضع في الثلا جه حتى تتماسك لمدة عشر دقائق تقريبا .
تم توضع مقادير الطبقه الثانيه في الخلاط وتخلط جيدا ثم يوضع فوق الطبقه الاولى ثم توضع في الثلا جه حتى تتماسك تماما .
يوضع السكر على النار حتى يصبح مثل الكرميل ثم يوضع عليه اللوز ويقلب ثم يوضع في صينيه ويوضع في الفريزر حتى يتماسك ثم ننزله ونبدا بتكسيره الى قطع صغيره جدا ثم نرشها على الوجه وهذي الطبقه الثالثه والا خيره .
على فكره ممكن تسوينها بدل رمال الصحراء تحطين مربى فراوله او توت الخاص بكذا حلويات

تشيز كيك السنكرس

المقادير:

الطبقه الأولى :

بسكوت اوريو 20حبة واذا لم يتوفر علبة بسكوت اولكر بالشيكولاته
1قالب زبده (113 جم) سائحه

الطبقه الثانيه:

قشطه (قيمر 170 جم)
2كيس دريم ويب
علبة جبنة فيلاديفيا

الطبقه الثالثه :

4 شوكلاته سنيكرز
1/3قالب زبده (113 غرام)
2 ملعقة كبيرة حليب سائل
للوجه كيس دريم ويب معمول حسب التعليمات 2ملعقة شيكولاته سائلة زي نوتيلا

الطريقه:

***يطحن البسكويت ثم يخلط مع الزبده ثم يلبس به قالب الكيك.**
***تخلط مقادير الطبقه الثانيه بالخلاط ثم تسكب على طبقة البسكويت وتوضع في الفريزر حتى تجمد تمام.**
***تسيح شوكلاته السنيكرز في حمام مائي مع الزبده والحليب وتخلط جيدا ثم تترك حتى تبرد تمام , يسكب الخليط على الطبقه الثانيه ثم توضع بالثلاجه لحين التقديم**
ثم ضعي في كيس 2 ملعقة شيكولاته سائلة وقومي بتزيين السطح ثم قومي بتعبة كيس التزيين بكريمه التزيين وقومي بعمل وردات في اطراف الكيك

حـــلـــى 100%ان شاء الله راح يــعجبك

الـــMـــقا د يـــــر:
12حـــبه جـــبن كـــيري
نـــصف علبه كبـــيره نسـلـه
2ظـــرف كريـــم كراميل
2ظـــرف دريـــم ويـــب
2قـــشطـــه
كاس الا ربع حليب سائل
نــــخــلـط جــميع المــقادير الــسابقه فـــي الــخلاط..
ثـــــم نـــــأ تـــي بـــ:
1بـــسـكويت شــاهي اولكر
3أكـــــيــــاس مــــالتـــزرز(نوع من الشوكولاته الدوائر ممكن الاستغناء عنها بشوكولاته حبيبات الهرشى)
3ســـنــكرس حجم كبـــيـر

نـــكـسـر البســـكويت ونضعـــه في حـــله ثم نـــقطع السنكرس مربــــعـــات صـــغـــار ونـــضعه مــع البـــسكويت وكذالـــــك نضـــع المالتزرز مع البســـكويت والســـنكرس ثم نـــضع علـــيهم المــقاديـــر الـــتي كـــانت في الخـــلاط..
ثم نـــسكب الجـــميع في الصينيـــــــه الـــتي تـــكون مجوفه من الــــوسط وتــفتح من الجــوانب اتــمــنى تكــو نـــون عـــــارفيـــنها..
او نـــأتي بـملــعقه الآيــــس كـــريم ونـــاخذ من الــمقادير ونسكـبها في كـــــاســـات وفـــي الاخيـــر نزينهـــا بتوفـــي الـــســائل او الـــكاكاو الـــسائح عــلى شكـــل خطـــوط او نـــجوم زي مـــا تحـــبين . ثـــم نضعها في الثلاجه لفتره طويــلـه نوعـــا ما

حلى قهوة لذيييذ

المقادير:
10حبات جبنه كيرى او تقريبا علبة الا شوى جبنه فلادفيا حجم 250 جرام
حليب نستله كبير
ثلاث بيضات
نص ليمونه
2ملاعق دقيق
ملعقه كبيرة شكولاته بودرة
مقادير البسكوت :
بسكوت مطحون ونص زبدة سايحه تفرك مع بعض واذا حبيت ملعقه قشطه
وتوضع فى قاع الصينيه وتدخل الفريزة لمدة 10 دقائق
اول شئ
نخلط الجبنه بخلاط الكيك ثم نضع حليب النستله ثم عصير اليمونهوالدقيق ونخلطه جيدآ
ثم نضع البيض الواحدة تلو الاخرى مع الاستمرار فى الخلط
ثم نصب الخليط على البسكويت ونترك 3 ملاعق من الخليط فى زبديه نضع عليها الشكولاته
ونخلطها ثم نصب الشكولاته بهذا الشكل خطوط بالعرض ونحرك الخليط بسكين بهذا الشكل

يدخل الفرن على نااااار هادئه جدآ

انصحكم بالفرن الكهربائى
او وضع الصينيه فى حمام مائى وندخلها الفرن لمدة ساعه على نااااار هادئه

حلى سفرة لذيـــــــــــــــذ الكل يفكره جاهز

المقادير:
كرتون أصابع رينجو المغطى بالشكولاتة هوعبارة عن اصابع بسكوت مغطاة بالشوكولاته
كيك سويسرول بالشكولاتة
علبتين قشطة
علبتين دريم ويب
10حبات جبن مثلث أو كيري أي نوع على كيفك تقريبا علبة جبنة فيلادلفيا الا شوى.
ملعقتين سكر
ملعقة كبيرة كاكاو بودرة
ملعقة صغيرة نسكافيه حسب الرغبة.

الطريقة
تخلطين بالخلاط (القشطة والدريم ويب والجبن والسكر والشكولاتة والنسكافية)
بعدين تصفين أصابع الرينجو على أطراف الصينية اللي تكون أطرافها قابلة للفتح
وتكونين مقطعة السويسرول حلقات ثم تصفين طبقة في الصينية
بعدين تصبين فوق الطبقة الأولى نصف الخليط اللى فى الخلاط
بعدين طبقة من السويسرول ثم باقى الخليط وأخيراً........تزينينه بالكاكاو البودر عن طريق نخله والشوكولاته المبشورة وتضعينه في الثلاجة وبعد مايبرد تفكين الصينية راح تكون على شكل تورته وعند الأكل تقطعيها مثلثات

حلى السويسرول بكريمة النسكافيه

المقادير:
2كيك سويسرول ابيض الحجم الصغير
2كيك سويسرول شكولاته الحجم الصغير
تقطع دوائر وترص في الصينية صف بنى وصف ابيض
ثم نخلط في الخلاط:
2علبة قشطة
6حبات جبن كيري
2دريم ويب
علبة بسكوت اولكر مطحون
نخلطها الى ان تتجانس ثم نحضر
نصف كأس حليب + م ص نسكافيه + ظرف كريم كرمل يسخن على النار الى ان يذوب الكريم كرميل ثم يوضع على المقادير التى في الخلاط ثم تخلط جيدا
بعد ذلك نسكب نصف المقدار على الكيك ثم نضع الصنية في الفريزر 2/1 ساعة
ثم نخرجه ونرص طبقة ثانية من الكيك ايضا صف ابيض وصف اسود بعكس ترتيب الصف السفلى ثم باقي الخليط ثم يوضع في الثلاجة الى ان يجمد
للتزيين:
علبة بيبسي +2 كريم كرميل تسخن على النار و اذا برد قليلا يصب على الوجه ويرش باللوز ويترك ليبرد قبل التقديم.



تشيز كيك لونين وطبقتين



ستروبيري سويرل تشيز كيك



مربعات تشيز كيك
بجوز الهند و الكاراميل



حـــلـــى 100%



حلى قهوة لذيييذ



حلى سفرة لذيـــــــــذ الكل يفكره جاهز

حلا رررروعه سهل وكشخه

المقادير//

(1)-1علبة اناناس شرائح

(2) -2باكيت كريمه{تخلط في الخلاط }ثم توضع في قدز على النار 5دقائق الى ان تفور ثم تصب في قوالب او تصب فوق طبقة بسكويت شاي مبلل بالحليب حسب الرغبه

(الطبقه الثانيه)

دريم ويب +3حبات جبن كيري +1علبة قشطه +ربع فنجان حليب سائل ثم يوضع في الثلاجه ثم تاكلينه بالعافيه

حلا الكرز

المقادير:::

الطبقة الاولى:

كيك فانيليا((بيتي كروكر))

الطبقة الثانية:

2قشطة

1\2كأس حليب مكثف محلى

4دريم ويب

علبة صغيرة قشطة خفق تقريبا تجي 1\2 كاسه

الطبقة الثالثة:

كرز <-----اللي يجي في علب تبع التشيز كيك,,ممكن فراولة زي ماتحبي pie filling

الطريقة::

-1تعملي الكيك حسب التعليمات المكتوبة في العلبة. وبعد استوائه يترك ليبرد ثم يفتت ويوضع في صينية بايركس حجم كبير ويسكب على الكيك 1\2 كاس حليب سائل حتى يتماسك الخليط .اكبسي الكيك حتى يعطيك طبقة متساوية

-2اخلطي مقادير الطبقة الثانية بواسطة الخفاق الكهربائي لمدة 5 دقائق او حتى يتكثف المزيج

ثم يسكب فوق الكيك. ثم يوضع في الثلاجة حتى يثخن قوام الكريمة (كمية الكريمة هتكون كثيرة

اللي يزيد معك خليه على جنب عشان تزيني بيه الطبقة الأخيرة)

-3بعد ما تتماسك الكريمة اسكبي عليها الكرز. باقي الكريمة زيني اطراف الكيك بها.يترك في الثلاجة

لحين التقديم........

حلى تايم اوت

المقادير والطريقة:

بسكوت شاهى   قليل من الحليب مذاب فيه قليل من النسكافيه
نبلل البسكوت بهذا الحليب ونرصه بالصينية
الطبقة الثانية : 4 اصابع تايم اوت   1 علبة قشطة 1 كيس كريم كراميل تخلط هذة المقادير مع بعض فى الخلاط كويس بعدين صبيها على البسكوت
الطبقة الثالثة : كيك سويسرول بالكاكاو او الفراولة
قطعيه شرائح دائرية رقيقة شوى ثم رصيه فوق الطبقة السابقة
الطبقة الرابعة : علبة قشطة + 1 كيس دريم ويب + 1 كيس كريم كراميل + 3 حبات جبنة كيرى + ربع كاس حليب سائل اخلطيهم مع بعض وصبيها على طبقة الكيك
اخيرا يزين الوجه بالكاكاو المبشور وحطى الصينية بالفريزر لمدة ساعة او الى ان تتماسك
ملاحظة: طبعا تايم اوت هذا نوع من الشوكولاتة موجود فى السعودية ولكن ممكن الاستعاضة عنة باى نوع شوكولاته اخر

حلى القبة

(1)
تغلف الصينية المراد العمل فيها بالقصدير ويفضل صحن السلطة اللي على شكل بادية بحيث إذا قلبتيه يكون على شكل قبة
(2)
صلحي كيك فانيلا إما خليط الكيك الجاهز- وهو الأطعم- أوممكن تسويين أنت الكيك بنفسك
قطعي الكيك إلى مكعبات صغيرة ولا تهتمين بشكلها يعني مكعبات أي كلام
(3)
ضعي في الخلاط
2قشطة
2ظرف دريم ويب
2ظرف كريمة
1/2بيالة ماء
(4)
يسيح جالكسي الدهن بواسطة حمام مائي
(5)
الآن الخطوة الأخيرة:
يوضع في الصينية المغلفة بالقصدير شوي من الكيك ثم صبي عليها شوي من الكريمة ثم صبي عليها شوي من الجالكسي وهكذا يعني سويه طبقات ولا تدققين مرة يعني خلي كل شيء حوسة بحيث يتداخل الكريمة بالكيك ويصير فيه شوكولاته ثم ضعي في الفريزر لمدة 3ساعات ثم ضعيه في الثلاجة
(6)
عند التقديم:
اقلبي الصينية وازيلي القصدير وضعي على شكل خطوط من صوص الشوكولاته العلالي وهو أفضل نوع لأنه ما يسيح ويخرب شكل الحلى

حلى لذييييذ للسفره ووطعمه حلووووو

الطريقه :

1 طبقتان بسكوت شاي مغموس في حليب سائل مع نسكافيه
2 واحد كأس حليب بودره يشقر على الناروبوضع في الخلاط مع واحد علبه قشطه ومعلقتان زيت وملعقه حليب مركز محلى ويوضع على البسكويت ويدخل الثلاجه
3 في الخلاط يوضع علبه قشطه مع باكيت دريم ويب مع نصف علبه حليب مركز محلى كبير مع نصف ملعقه صغيره نسكافيه ثم يوضع على الطبقه الثانيه ويدخل الثلاجه
وبالهناء والعاااااااااافيه

حلى الكاسات..عن جد شي حلو وراااقي

المقادير:

كل المقادير اخلطيها بالخلاط الكهربائي.. الكاس

1علبة بسكوت شاهى أولكر مطحون العلبه الكبيره (175 غرام)
1كأس ماء
1ظرف دريم ويب
1ظرف كريمه (اللي هو كريم كراميل)
1فنجال قهوه حليب بودره
3ملاعق كبيره شوكولاته نوتيلا
1ملعقه صغيره نسكافه
شوي قرفه

اخلطيهم كلهم جيدا وبعدين جيبي كيك سويسرول امريكانا الصغير بالشوكولاته وقطعي كل كيكه ثلاث قطع وجيبي الكاسات الصغيره....حطي كل قطعه بكاس
يعني كل كيكه راح تكفي ثلاث كاسات وصبي الخليط فوق الكيك وبعد كذا تفنني في التزيين..
اما انك ترشين الوجه بفليك او انك تطحنين بسكوت اوريو وتحطينه على الوجه..
وتحطين فوقه نعناع
يطلع شكله كأنه نبات صناعي شكله روووووووووعه.. وبرديه في الثلاجه وقدميه..لو ترصينهم بصينيه خشبيه يطلعون روعه..

حلى شامواء بكيك يمامه

الطريقه

تحتاجين الى كرتون كيك يمامه بالفانليا وهو متوفر عندنا في السعوديه
واللي ماتعرفه هو عباره عن قطعتين كيك مستطيلات فوق بعظهم وبينهم كريمه. واذا لم
يتوفر ممكن استخدام كيك سويسرول او اى نوع كيك اخر
-.كيك يمامه تفكى الطبقات عن بعض وتصفينها بالصينيه وتكون الكريمه
وجهها لفوق.
بالخلاط (باكيت دريم ويب + علبه بسكويت اولكر صغيره او17 حبه بسكويت
+علبه قشطه + ملعقه كبيره نسكافيه يتخلطينهم وبعدين تضعين عليهم
-3ملاعق حليب بودره + 2 كاس ماء + 2باكيت كريم كارميل)
تحطينهم على النار وبعد مايفور تحطينه على اللي بالخلاط.
وتخلطين بالاول تحسين انها خفيفه بس مع الخلط تغلظ شوي خوذيها وصبيها
فوق كيك يمامه وتكوني مجاهزه كاكاو بودره ومشخال ناعم جدا واول ماتصبي
الخلطه على الكيك ترشي الكاكاو من الشخال وتغطي الوجه تمامن وخليه عشر
دقائق برا ولا تغطينه وبعدين حطيه بثلاجه وبعد مايبرد قطعيه وحطيه بقوالب
الورق حقات الحلى وشوفي شكله من فوق يكون الكاكاو زي الشامواء لانك
حطيتيه والطبقه اللي تحته حاره فيكون شكله حلو وطعمه حلو

حلي الزبادى المضمون

المقادير والطريقة :

الطبقة الاولى
1علية بسكوت مطحون + نص اصبع زبدة + نص كاسة شاهى حليب سائل.......تعجن
المقادير جيدا وترص فى صينيه بايركس جيدا
الطبقة الثانية
علبة زبادى صغيرة 180 جرام+ 1 كوب حليب بودرة + كاسة شاهى الصغيرة زيت + كاسة
شاهى الصغيرة سكر ....نخلط المقادير جيدا فى الخلاط ثم يصب على البسكويت
نضعه فى الفرن لمدة ربع ساعة على درجة حرارة 140 درجه
بعد ذلك نخرجه من الفرن ونتلركه يبرد

الطبقة الثالثه :2كريم كرامل + 2 عليةحليب سائل بالشوكلاته الصغيرة تقريبا 2كاس
.......نخلطهم زين على النار وبعد ان يغلى نضعه على الصينيه بس بشووووويش يعنى
بالملعقه خذى شوى وصبى وهكذا
وبعد ان تبرد ضعيها فى الثلاجه

حلى سفره خفيف وبارد

وهذي المقادير والطريقة

2 كاس عصير أناناس
2 كاس عصير مانجا
2قيمر
2حليب نستله صغير يساوى نصف العلبة الكبيرة
2جلو ليمون أخضر
3حبات كيوي للزينة

الطريقة

1 يوضع عصير الأناناس مع الجلو في قدر ويرفع على النار حتى يغليوتطفئ النار.
2 في الخلاط يوضع عصير المانجا والحليب والقيمر ثم يضاف مافي القدر بعد ان يفتر قليل ويخلط.
3 يسكب الخليط في البايركس او صينيه ذات قاع متحرك وتدخل الثلاجه.
4 بعد نصف ساعة زينيه بالكيوي ثم اعيديه للثلاجه ويترك لمدة 5 ساعات

طبقات السويسرول و الجلي

المقادير:
علبتين كيك السويسرول بالفراولة
كيس جلي بالفراولة
2كيس دريم ويب
2كيس كريم كراميل
2علبة قشطة حجم عادي
فستق مطحون للتزيين
الطريقة:
-1 نجهز الجلي بالطريقة المعتادة
-2 نقطع الكيك الى قطع متوسطة السماكة و نرص منه في صينية بايركس
-3 نصب قليلا من الجلي فوق الكيك يعني طبقة خفيفة من الجلي و يراعى ان يكون الجلي باردا ثم يدخل التلاجة الى ان يجمد الجلي
-4 نضع طبقة تانية من الكيك فوق الجلي
-5 نخلط في الخلاط الدريم ويب و الكريم كراميل و القشطة و نصب نصف الخليط فوق الكيك ثم يدخل الثلاجة ليتماسك
-6 نضع طبقة اخرى من الكيك و نصب فوقها باقي الخليط و تدخل الثلاجة الى ان تتماسك
-7 نضع فوقها باقي الجلي ثم يدخل الثلاجة 6 ساعات و عند التقديم يزش عليه الفستق المطحون و يؤكل بارداً و بالعاااافية

حلى ايسكريم على سويسرول

المقادير:
ثلاث علب كيك سويس رول أو على حسب حجم الجاط
علبتين قيمر(((قشطة))) بس اللي في علبة معدنية
ظرفين كريم كراميل((بودرة))
ظرفين دريم ويب ((بودرة))
5 فناجيل قهوة حليب بودرة(فناجيل قهوة الصغار
علبتين القيمر ((القشطة)) نحتاجهم حتى بعد ما ننتهي من استعمالهم في قياس الماء <<< فلا ترمينهم
ورق قصدير
الطريقة:
اول شي ناخذ بايركس بس يكون العميق اللي ممكن اخلط فية الكيك <<<<مو شرط بايركس حتى لو نايلون او جاط عميق او اي شي اوكي لأني ما راح ادخلها الفرن
ابطن البايركس بالقصدير بحيث اغطية كامل
اقصص كيك سويس رول حلقات بس ما تكون ضعيفة كلش ولا متينة لا يعني وسط واصفة داخل البايركس بشكل مرتب بحيث ما يكون فية فراغات ابداً ابداً
بعدين اخلط في جاط عميق حليب النيدو مع كريم كراميل ودريم ويب والقيمر واخذ علبة القيمر املها ماء بارد مرتين واصبة فوق الخلطة واخلطة جيداً بخلاط الكيك الى حد ما يصير غليظ
اصبة شوي شوي فوق كيك سويس رول اللي صفيتة بالترتيب
واغطية وادخلة بالفريزر الى حد ما يجمد
واطلعة من الفريزر قبل التقديم بساعة ونص
واقلبها على وجها واشيل القصدير من فوقها ويم يم
اللي راح تشوفينة كيك سويس رول فقط ولمن تقطينة راح يبان الايسكرم من جوى
وزينيه حسب ذوقك ممكن بالفواكة وورودات من الكريمة

حلى عشاء راقي

المقادير والطريقة مرة وحده :

الخطوة الأولى (1) : كيك سويسرول كاكاو مقطع حلقات يرص في قاعدة الصينية المتحركه اللي تنفتح قاعدتها وعلى جدرانها

الخطوه الثانية (2) الطبقة الصفراء : 2قشطه + 2 دريم ويب + 2 كريم كراميل + 6 حبا ت جبن كيرى او نصف علبة فيلادلفيا حجم 250 جرام
نقوم بخفقها جميعاً حتى تتكون كريمه (ممكن تحطينها في الخلاط لو ماعندك خفاقه) ثم نضعها على الكيك و تبرد في الثلاجة

الخطوة الثالثة (3) طبقة السنكرس : 8 حبات سنكرس + ربع اصبع زبدة + نص كاس حليب بودره + كاس جبن بوك صغير < == (حطيهم بقدر على النار حتى يسيح السنكرس ويتجانس الخليط ، خليه يبرد شوي وبعدين صبيه على الصينيه فوق الطبقة الصفراء ثم ضعىالصينيه مرة اخرى في الثلاجة حتى تبرد

ولتزيين ممكن تبشرين فوقها كاكاو فليك او جالكسي

الترامیسوو ,,,بس بطريقه سهله

المقادير:
كوب واحد / 250 مل من الكريما المخفوقة السائلة
-علبة واحدة170 / غ من قشطة نستلة
-كوب واحد / 250غ من جبنة الماسكاربوني الطرية
4/3 -كوب150 / غ من السكر الناعم
-كوب واحد مبرد من قهوة نسكافه السوداء
24 -إصبع من أصابع البسكويت الهشة
-ملعقة كبيرة من مسحوق الكاكاو
الطريـــقه:
تُخفق الكريما في خلاط كهربائي حتى تظهر رغوة ناعمة، ثم تُترك جانباً .
تُمزج قشطة نستله مع السكر وجبنة الماسكاربوني في وعاء. ثم تُضاف الكريما المخفوقة إلى المزيج .
تغمس أصابع البسكويت بالقهوة. تُصف نصف كمية البسكويت في قعر طبق تقديم 28 سم x 20سم .
تُوزع نصف كمية مزيج قشطة نستله فوق طبقة البسكويت ويُرش فوقها القليل من مسحوق الكاكاو .
تُكرر هذه الخطوة ويُرش الوجه بمسحوق الكاكاو ثم يُبرد القالب لمدة ساعة أو ساعتين قبل التقديم.





حلى السويسرول بكريمة النسكافيه





حلى الكاسات

حلى سفره خفيف وبارد







حلى عشاء راقي

التراميسوو ,,,بس بطريقه سهله

حلى كأنه جاهز

المقادير:

1--
كأس حليب بودره
ثلاث أرباع كاس جوز هند
فنجان سكر
ثلاث أرباع بيالة زيت
4بيضات
ملعقةbp
2--
10حبات جبن كيري
علبة كبيره نستله المركز

3--
بسكويت السمسم اللي مفتوح من الوسط
شوكولاته مالتزرز اللي كيسها احمر

4--
سفن اب + باكيت كريمه على النار

الطريقه:

نخلط المقادير رقم (1) في الخلاط ثم تصب في صينيه ويكون سمكها خفيف بعدين دخليها الفرن لمدة عشر دقايق مايبيلها وقت وتستوي الكيك
واثناء ماهي في الفرن اخلطي المقادير رقم (2) واول ماتطلع من الفرن صبيها عليها وصفي بسكوست السمسم عليها بالترتيب وخليها بالثلاجه تبرد
إذا بردت اخلطي السفن مع الكريمه على النار وصبيها على البسكويت وصفي في فتحات البسكويت الشكولاته المالتزرز ودخليها الثلاجه وإذا بغيتي تقدمينها قطعيها بعلبةBP تكوني فاتحتها من الجهتين على قد كل بسكويته بتكون علبة ال bp وصفيها بورق بليسيه بيطلع شكلها روووووووعه وكأنها جاهزه

حلى رووووووعه وكشخه .. بالشعيريه الباكستانيه

المقادير :

**شعيرية باكستانية ..ربع زبدة صغيرة ..عدد 2 باكيت كريم كراميل
بسكوت شاي عدد واحد..
خلطة الوجه: دريم ويب عدد 2 بس انا حطيت واحد على حسب حجم الصينية ..قيمر (قشطة)
ثلاث حبات جبن كيري ...3 ملاعق حليب بودر ..حليب نستله الصغير ..ربع حليب سائل**

الطريقة :

نحمس الشعيرية بالزبدة حتى تصير محمرة شوي ..ونصفها بالبايركس...

**ونعمل الكريم كراميل مثل المكتوب على العلبة ...ونصببها وهي حارة على الشعيرية حتى تلين
ثم نصف البسكوت عليها
ونصب باقي الكريم كراميل وتدخل الثلاجة حتى تجمد شوي
نعمل خلطة الكريمة..
بالخلاط نضع جميع خلطة الوجه ..ونصبها فوق البسكوت
ثم نزينها بالكاكاو البودرة والجالكسي المبشور وتدخل الثلاجة
وهنا صورة للحلى مزين بشوكولاته سائلة**

حلى راااااااائع بيعجبكم إن شاء الله

**حلى الخمس الطبقات " رائع "
المكونات الطريقة :
1/2 1 بسكويت ناعم ، 3 ملاعق زيت ، 5 ملاعق حليب نستلة ، 1/2 علبة قشطة تخلط جميعا وترص في الصينية
ـ تحمس الشعيرية الباكستانية مع قليل من الزيت حتى يتغير لونها قليلا ثم يضاف عليها بقية القشطة وحليب النستلة مع التحريك بسرعة ثم تسكب على الصينية .
ـ بسكويت مبلل يصف في الصينية على الشعيرية، بعدها
ـ بيالة ماء ، 1 كريم كراميل ، 2جبن مثلث ـ قليل من الكاكاو تخلط في قدر على النار بالمضرب اليدوي ثم تصب على الصينية .
ـ في الخلاط نضع 2 دريم ويب ، 1 قشطة , 1كريم كراميل ، تخلط حتى يثقل الخليط ثم يصب على الصينية وتبرد في الثلاجة ،ثم تقطع.
وبالصحة والعافية**

بسبوسه بطبقة الكاسترد

المقادير...
علبة قشطة نستله او التاج اوبوك...اللي متوفر..
باقي المقاديرتقيسيها بنفس علبة القشطة الفارغه...
1سميد , 1 جوزهند,1زيت, 1 سكر,2 بيضة، ملعقه كبيره بيكنج باودر...
تخلطي جميع المقادير السابقه بالخلاط..حتى تتجانس...
تحضري القالب بدهنه بقليل من الزيت...ثم تضعي نصف المقدار السابق في القالب وتدخليه الفرن
من تحت فقط حتى يتماسك ثم تخرجيه من الفرن...علشان تحطي عليه الحشوه..والتي تتكون من..
الحشوه: 1كوب حليب سائل2 علبة قيمر، 3ملاعق كاستر، 2ملعقه سكر...
توضع جميع مقادير الحشوه على النار حتى تتجانس وتثخن...
ثم توضع علىطبقة البسبوسه...انتظري 3 دقائق حتى تتماسك طبقة الكاستر علشان لما تصبي باقي البسبوسه ما تختلط....لما تحسي ان طبقة الكاستر تماسكت صبي باقي مقدار البسبوسه اللي بقي في الخلاط..واذا كان جمد شوي اضيفي قليل جدا من الماء...
بعد ذلك ادخليها الفرن على نار هادئه من الأعلى...حتى تتحمر...
وقطعيها وقدميها بعد ان تصبح بارده
ملاحظة:
ممكن خلط السوائل فقط فى الخلاط ثم تصب على السميد والجوز الهند والبكينج باودر بالنسبة للحشو ممكن عملها ب2كاس حليب وعلبة قشطة واحدة ثم استكمال باقى مقادير الحشوة كما هى

بسبوسة الفراوله

المقادير : كوب زيت ـ كوبان سميد ـ كوب جوز الهند ـ كوب سكر ـ ملعقه فانيلا ـ ملعقه بيكنج باودر ـ ثلاث بيضات ـ علبة روب الفراوله (اذا كانت العلبه صغيره تستخدمين علبتان) قطر محضر مسبقا ـ نخفق البيض + السكر + الزيت + الفانيلا + البيكنج باودر بالخلاط ثم نضيف باقي المكونات ونضع الخليط في قالب مدهون بالزيت وعندماوندخلها الفرن ثم نخرجهاو نسقيها بالقطر البارد ....وبالهنا والشفا..
ملاحظة ممكن ان تقللى كمية البيض الى اثنتين بدل الثلاثة

بسوسة سريعة ولذيذة

المقادير :

2 كاس سميد + 4 ملاعق كبيرة زبدة سايحة + علبة حليب نستلة محلى مركز الوسط + 1 ملعقة كبيرة بكينج باودر

الطريقة:

تخلط المقادير مع بعض وتوضع فى صينية مدهونة وتدخل الفرن لمدة نصف ساعة ثم تسقى بالشيرة وهى ساخنة

بسبوسة الفستق اللذيييييييذه

المقادير:

1كأس سكر ناعم
1كأس سميد
2ملعقه صغيره بيكنج باودر
1/2كأس زيت(نص كاس)
2بيضه
1علبه قشطه
1كأس فستق مطحون (يوضع نصفه مع المقادير السابقه وتصب الخلطه في صينيه بايركس وسط, ويوضع النصف الثاني من الفستق المطحون على الوجه بعد ان تبدا البسبوسه في النضج وهي ماتزال في الفرن).

ملاحظه: قد تشعرين ان الخلطه سائله نوعا ما (انتبهي نوعا ما مو عصير) بس لاتخافي حطيها في الفرن الين تلاحظي ان اطرافها الملتصقه بجدار الصينيه بدأت تحمر وتبتعد عن الصينيه , عندها ولعي الفرن من فوق وانتبهي تراها تحمر بسررررعه , بعد اخراجها تسقى بالشيره البارده

بالنسبة لى رشيت الوجه بالفستق قبل ان ادخلها الفرن واضعها على نار هادئة بالفرن ولا احتاج ان اشغلة من فوق.

بسبوسة التمر

المقادير ::
2بيضه
كأس تمر منزوع النوى -
نصف فنجال شاهى سكر
ثلاثة أرباع كأس سميد
ربع كأس زيت
1علبة قشطه
نصف فنجال شاهى ماء
1ملعقه اكل باكنج بادور
رشة فانيليا

للوجه:
فستق مطحون او لوز او جوز هند حسب الرغبه
علبة صغيره حليب نستله المركز

الطريقه:
احضرى الخلاط الكاس
وضعي كل المكونات السابقه فيه واخلطي راح تختلط كلها بإذن الله تعالى,,
بس بشرط ان يكون التمر لين,, صبي الخليط في صينية التشيز كيك..ذات القاع المتحرك..ودخليه الفرن الين يتحمر من تحت
وبعدين حمريه من فوق.. واذا طلعتيها صبي على الوجه حليب النستله والفستق المطحون
اتركيها تبرد وبعدين فكيها من الصينيه

البسيمة بالكاسترد

المقادير-:

2كأس جوز هند + ملعقه بكنج بودر + كأس زبادي + نصف كأس زيت + كأس سكر + نصف كأس طحين + نصف كأس حليب بودره + 3بيضات + 3ملاعق مهلبية كاسترد + نصف كأس ماء + فانيليا
الطريقة-:
تخلط جميع المقادير مع بعض وتدخل الفرن على نار معتدله وعند النضج تخرج من الفرن تترك لتبرد ثم تقطع

ملاحظة : قد لاتحتاجين الى كل الماء

بسبوسة الطازج

المقادير:
كأس ونصف سميد خشن
كاس حليب بودرة
علبة نستلة المحلى المركز
بيضة واحدة
نصف ملعقة صغيرة بيكربونات الصوديوم
واحد ونصف اصبع زبدة تخرج قبل العمل بنصف ساعة +صنوبر وشيرة
الطريقة :
تخلط جميع المقادير وتسكب فى صينية مدهونة ثم تزين بالصنوبر ثم تدخل فى فرن حار بس على طول من تدخليها تقصرى على نار الفرن وتخلى على نار هادئة ثم تسقى بشيرة ثقيلة

بسبوسه بالشعيريه الباكستانيه

المقادير :
_2كاس سميد
_1كاس حليب ناشف
_1كاس سكر مطحون
_1/4كاس زيت
_1قشطه
_1حليب وادي فاطمه (evaporated milk) يساوى تقريبا نصف الكاس
_1/4ملعقه فانيلا
ملعقه كبيره بكنج باودر
شعيريه باكستانيه

الطريقه:
تخلط المواد الجافه ماعدا الشعيريه مع بعض حتى تتداخل ثم توضع المواد السائلة في الخلاط وتخلط وتصب على المواد الجافه وتعجن وتصب في صينيه كبيره ثم تكسر الشعيريه تكسير ناعم وترش على الوجه حتى يتغطى تماما وتدخل الفرن وبعد خروجه تسقى بالحليب المحلى (النستله) الحجم الوسط ثم تعاد الى حرارة الفرن لمدة ربع ساعة

عيون المها

المقادير:
1 كاس دقيق
2 كاس سميد
1 ملعقة صغيرة بكينغ باودر
1 علبة قشطة
وتغسل علبة القشطة بنصف فنجال شاهى ماء
1 بيض
1 اصبع زبدة تساوى 113 غرام
فانيلا
2 فنجان قهوة سكر ناعم
الطريقة:
اجنى المقادير السابقة جيدا وضعيها فى كيس فى الثلاجة لمدة 24 ساعة
بعد ذلك اخرجيها من الثلاجة ثم رطبى يدك وكورى العجينة واضغطيها شوية بيدك وادهنيها
بيض وضعى حبة لوز وضعيها فى صينية مدهونة بقليل من الزيت واخبزيها
تعمل شيرة ثقيلة وبعد ان تستوى توضع عليها الشيرة
وتكتم وهى حارة فى حافظة
بالنسبة لى لم ادهنها بيض ووضعت حبة صنوبر بدل اللوز
وبالعافية

بسبوسة محشية بالقشطة

المقادير :
1 كاس سميد + 1 كاس جوز هند + 1 كاس سكر + 1 ملعقة متوسطة بكينغ باودر +
2 بيضة + نصف كاس زيت + علبة الى علبة ونصف زبادى مقاس العلبة 180 غرام
الحشوة : كاس ونصف حليب سائل + علبة قشطة + 2 ملعقة كبيرة نشا
تخلط مع بعض ثم على النار حتى تكون شبة ثقيلة
نحضر البسبوسة بخلط جميع مقاديرها مع بعض ثم نصب نصفه فى صينية مدهونة طحينة
وبعدين نحط الحشوة ثم باقى البسبوسة ثم فى الفرن وتترك حتى تستوى وتحمر من فوق
وتسقى بالشيرة

بسبوسة بالكنافة او كنافة بالبسبوسة

المقادير
5بيض-2ك سميد-2ك فستق خشن-2ك كنافة-1ك سكر-5م ك حليب بودرة-1ك زيت-2/1 ك
زبدة-2/1 1 م ك بكينج باودر
الطريقة
نخلط البيض والسكر والزيت والحليب والبكينج باودر والسميد مع بعض
نخلط الكنافة مع الزبدة ثم نضع نصها في صينية وتفرد جيدا ثم نضع عليها نص كميه
البسبوسة ثم نرش الفستق على الوجه حتى يتغطى كله ثم نضع نص البسبوسة الباقي ثم
باقي الكنافة على الوجه وتوضع في الفرن حتى تنضج ثم يصب عليها الشيرة

سميد ومكسرات بالحليب

المقادير :

ثلاثة ارباع كاس سميد ناعم ومحمص
ثلاثة ارباع كاس فستق ناعم ومحمص قبل الطحن
ثلاثة ارباع كاس جوز هند محمص
ثلاثة ارباع كاس بسكويت شاهي مطحون
علبة حليب مركز المحلى كبيرة 396 (جرام- 14 اونصة)

الطريقة:

تخلط جميع المقادير مع بعض وتشكل حسب الرغبه اما تكور باليد وتدحرج بالفستق او جوز الهند كما في الصورة او ان تفرد في صينية وتش بقليل من الفستق او جوز الهند او بهما معنا وتدخل في التلاجه حتى تبرد وتتماسك ومن ثم تقطع مربعات او معينات .
وبالهناء والعافية

حلى السميد

المقادير:

الطبقة الاولي:تحمسين علي النار (واحد ونص كاس سميد-كاس حليب بودرة) وتخلينة علي جنب وتحطين في الخلاط:واحد ونص قشطة -م .ك كاكاو بودرة -م.ك نسكافة ربع علبة كبيرة حليب نستلة والباقي نستلة خلية علي جنب بتحتاجينة في الطبقة الثانية- بيالة سكر
ولما تخلطينهم صبية علي المقادير المحموسة(السميد-الحليب)راح تتكون لك زي العجينة رصيها في الصينية
الطبقة الثانية:
ثلاث ارباع علبة بسكوت شاي كبير مطحون واخلطي معة ثلاث ارباع حليب نستلة ورصيه علي الطبقة الاولي

الطبقة الثالثة:
(3-2)جالكسي سادة يذوب في المكرويف او حمام مائي ويوضع علي الطبقة الثانية

للتزيين:فليك او جالكسي مبشور
ويدخل في الثلاجة

الفستقية

المقادير:

2 بيض
ثلاث ارباع كاس سكر
ثلاث ارباع كاس زيت
1 علبة قشطة
1 كاس سميد
1 كاس فستق مطحون
1 ملعقة كبيرة بكينج باودر

الطريقة:

نخلط المقادير حسب الترتيب بخلاط الكيك ثم نضعهم فى صينية مدهونة وتدخل الفرن عندما تبرد نضع على الوجة الخلطة التالية(6 حبات جبنة كيرى او نصف علبة فيلادلفيا +نصف اصبع زبدة + شوية ماء الزهر+ربع كاس سكر) تخلط مع بعض وتوضع على الوجه وتزين بالفستق وتقطع قطع صغيرة وتقدم

حلو الفستق بالكاكاو

المقادير:

علبة بسكويت ليبنـز مطحون نـاعمًا
1/2قالب زبدة متوسطة
2ملعقة طعام حليب طازج
كأس فستق مطحون (لونـه أخضر)
علبة حليب مرَكز
علبة قشطه بوك

الطريقة:

يخلط البسكويت مع الحليب والزبدة جيدًا
يفرد في قالب بايركس ، يدخل الفرن حتى يحمّر من فوق يخرج القالب من الفرن يخلط الفستق والحليب المركّز والقشطة ويصب فوق البسكويت ويدخل الفرن مرة أخرى ويشعل الفرن من فوق وتحت حتى يتماسك ويحمّر من فوق بعد أن يستوي يترك ليبرد ثم يدخل الفريزر و بعد أن يبرد تمامًا يبشر عليه الكاكاو ويقطّع.

ملاحظة : يمكن بشر الكاكاو بعد إخراج القالب من الفرن مباشرة ليذوب عليه ويكوّن طبقة من الكاكاو تكون كأنها مفروشة على القالب.





حلى كأنه جاهز



حلى رووووووعه وكشخه .. بالشعيريه الباكستانيه



بسبوسة التمر



البسيمة بالكاسترد



حلو الفستق بالكاكاو

حلى عش الحماااام..

المقادير والطريقة:
بف باستري الكرامه اللي حجمها صغير..
ولو مو متوفر عادي جيبي الكبير وقطعيه اربع قطع..

شوي كنافه وزبده..
جبن كيري..شيره..

الطريقه:
..جيبي قوالب الكيك الصغيره..وحطي بكل واحده قطعه من البف باستري..
بعدين..ذوبي الزبده على النار..وحمصي الكنافه في الزبده..خليها يصير لونها ذهبي على بني..
حطي في بالك انها ماراح تطول في الفرن..يعني لازم تستوي الكنافه على النار..
وبعدين بعد ماتتحمص الكنافه خذي مقدار صغير منها وافرديه فوق البف باستري..
عشان يصير شكله مثل عش الحمامه..
وبعدين قطعي جبن الكيري الى قطع صغيره وكوريها بيدك..حتى يصير شكلها مثل البيض..
وحطيها فوق الكنافه..ودخليها الفرن حتى تتحمر من تحت بس..
لاتحمرينها من فوق..وماتطول بالفرن تقريبا 15 دقيقه..
واذا تحمرت طلعيها واسقيها بشيره..وقدميها وبالهنااااااااء والعااااااااااااافيه..

كان محمد بن شبرمه
اذا نزل به بلاء قال سحابة
صيف ثم تنقشع

قوالب القرفه والكاكاو

المقادير:
اي عجينة فطاير مضبوطه انت تسوينها وتطلع كويسه ولينه سوي فيها هالحلى
وانا راح اقولكم طريقة عجينتي..
1كأس ماء
نص كأس زيت
4ملاعق كبيره حليب بودره
1ملعقه كبيره خميره
1ملعقه صغيره باكنج باودر
3ملاعق كبيره سكر
3ملاعق كبيره زبادي (حوالي نصف علبة الزبادي الصغيره)
اخلطيهم كلهم بالخلاط..
وبعدين انخلي 3 كاسات دقيق وصبي اللي بالخلاط عليه واعجنيه (يمكن تحتاجين 3كاسات ونص دقيق)
الين تخمر العجينه نجهز باقي المقادير..
الحشوه:
جبن كيري
أو
شوكولاته جالكسي ..
بعد ماتخمر العجينه نقطعها كور ونحشي كل كوره قطعه من الجبن او الجالكسي..
للوجه:
اصبع زبده مذوبه
سكر بني+قرفه+كاكاو (نخلطهم سوا ونحطهم بصحن)
نغمس الكور المحشيه في الزبده وبعدين نشيلها بملعقه ونغطها بخلطة السكر والقرفه والكاكاو.
ونرصهم بصينية الباي الصغيره نخبزهم بالفرن
واخيرا نرصها بصحن ونسقيها بحليب نستله..ونزينها بصوص شوكولاته هيرشي

قال ابو الدرداء :
ثلاث احبهن ويكرهن الناس الفقر والمرض والموت
احب الفقر تواضعا لربى والموت اشتياقا لربى
والمرض تكفيرا لخطيئتى

كليجاء كذابه

الطريقه

-1نبداء با لشيره عشان يمديها تبرد وهي كاس شيره عاديه تحطي عليه ثلاث ملاعق كبيره عسل + ثلاث ملاعق صغيره قرفه مطحونه تخلينها تطبخ خمس دقائق مع بعض وتخلينهم على جنب لين تبرد.

-2بالخلاط حطي 3بيضات + نصف كاس سكر +نصف كاس زيت.

-3كاس طحين ابيض + كاس طحين بر + ملعقه كبيره بكم بودر+ ثلاث ملاعق كبيره حليب بودره + نصف ملعقه صغيره من(الزنجبيل المطحون + هيل مطحون + ليمون اسودمطحون(

حطي المقادير رقم -2- بعد ماتخلطينهم على المقادير رقم-3- وعجنيهم مع بعض لين يختلطوا زين خوذي من العجينه تقريباكبر صفار البيض دوريها بين ايديك لين تصير مثل الكوره بعدين اضغطي عليها شوي بين يديك لين تنفرش شوي و جيبي سكين وحطي على وجه القرص خطين بطول وخطين بالعرض زي رسمه لعبة (اكس او) وبينيهم زين يعني اضغطي شوي علي السكين.وصفيهم بصينيه تيفال لين تنتهي الكميه وحطيهم بالفرن من تحت الين يتحمرو وبعدين حمريهم من فوق وبعد مايطلع من الفرن تكون الشيره بارده من زمان سقيهم بالشيره

باي الجوز

مقادير العجينة:

1ك طحين +2/1 ك زبدة أو اصبع كامل - ذرة ملح - 5 ملاعق ماء بارد جدا.

مقادير الخليط:

4بيضات - 1ك جوز مفروم - 1ك سكر - 1ك سرب - نقط فانيليا أو نقط من روح اللوز - ملعقتين طحين - ملعقين زبدة - كمية من الجوز أنصاف.

الطريقة::

تعجن مقادير العجينة. ثم تقسم نصفين (لأن هذا المقدار يعمل صينيتين)
تمد كل عجينة في صينية منفردة.
تخلط مقادير الخليط ما عدا أنصاف الجوز.نصب الخليط فوق العجينة.
ثم نصف أنصاف الجوز على الوجه بشكل مرتب ودائري.ندخل الصينية في الفرن إلى أن يحمر الوجه.

باي التفاح الصغير

المقادير:
2اصبع زبده
2فنجال سكر مطحون ناعم
1بيضه
2ملعقه صغيرهB.P
2كأس دقيق
رشة فانيلا
للحشو::
2تفاح مبشوره..
1علبة نستله
6حبات كيري

الطريقه :
تفرك الزبده مع الدقيق و السكر والباكنج باودر والفانيلا واخيرا البيضه تعجن جيدا وتترك

لترتاح,،تقطع الى كور صغيره وتفرد في قوالب الكيك الصغيره..ويوضع عليها تفاح مبشور..

ثم نخلط في الخلاط: 1 علبة كبيره حليب نستله+6 حبات كيري..

ونصب من هذا الخليط فوق كل قالب
..نرش الوجه بفستق مطحون او قرفه.وتخبز في الفرن..من فوق وتحت..

بعد أن تنضج توقع في ورق التقديم...وبالعاااااااااافيه عليكم..

تذكرى: من لزم الاستغفار جعل الله له من كل هم فرجا ومن كل ضيق مخرجا ورزقه من حيث لايحتسب

بسكويت شكله جناان والكل راح يفكر انه جاهز

المقاادير:

1كوب من الطحين (الابيض)
1ملعقه اكل سكر بودره
قليل من الدارسين
4ملاعق بندق مطحون
قالب زبده 113 او 1/2 كوب سمن المراعي
للزينه:
كاكاو نوتيلاااا (بالبندق)
سكر بودره
لوز شرائح
الطريقه:
انطلع الزبده قبل نبدأ بوقت حتى تكون بنفس حراره الغرفه .. واذا كنت مستخدمه السمن عاادي على طوول ابدأ بعجن جميع المقادير مع بعض
نشغل الفرن قبل العمل ثم اصنعي منها كور (صغيره) وحاوولي انك تضغطين على اعلى الكوره برفق حتى تتسطح وتصبح دائريه مسطحه ابدأي عاد في التشكيل وصفيهم في الصينيه وادخليهم الفرن تاكدي انها تحمرت من تحت برفعها برررررررررررررفق (شوي اشوي)وحتى لو انكسرت هذي اللي انتي رفعتيها عاادي ردي اضغطي عليها ورجعيها عاادي (لانك اذا طلعتيها من الفرن راح تصك وما كأنها انكسرت)
خلاص تحمر اللي تحت .. حمري بعد اللي فووق بس هااااه انتبهي ترى بسرعه يتحمررر طلعي الصينيه وديررررررري بالك لا تلمسينها لما يمر عليها 10 دقائق على الاقل وهي خارج الفرن على شان تجمد
خلاص شفتيها بارده ..صفيها الحين في صينيه ثانيه
و ابدأي بدهن وجه البسكويت بكاكاونوتيلا مخلوط معاه قليل من الزبده او السمن(حتى يكون المسح سهلا) ثم رشي السكر البودره على طرف البسكويت والطرف الاخر غطيه بشراائح اللوز جيبي أي كيس صغير بس شفاااف
وضعي ملعقتين من كاكاو النوتيلا داخل الكيس واضغطي عليها ليمن اتوصلينه الي الزاويه(يعني كله يكون على طرف الكيس بالزاويه)(يصير شكله نفس القمع)
واثقبي ثقب صغيرررررر جدا
ثم زيني الوجه بطريقه دائريه (من الداخل الي الاخارج
الشكل الثاني سهل مجرد اتسوينه على شكل اسطوانه ثم غمس طرفيه فقط بالكاكاوو او عمل خط متعرررج عليها

حلى عش الحمااااام

قوالب القرفه والكاكاو

باي الجوز

باي التفاح الصغير

بسكويت شكله جنان والكل راح يفكر انه جاهز

بسكوت البندق محشو بالشوكلاته

المقادير

كوب ونصف دقيق
نصف كوب نشا
نصف كوب بندق محمص ومطحون ناعم
نصف كوب سكر بودره
250غرام زبد
ربع ملعقه صغيره بكنج باودر
بيضه
كيس شوكلاته هيرشي سوداء او بالحليب تكون على شكل اهرام صغيره تباع في السوبر ماركت
وممكن شوكولاه عاديه ساده وقطعيها صغير بحجم حبة القهوه

الطريقه

1--يقطع الزبد البارد جيدا قطع صغيره وسط الدقيق بعد خلطه بالنشاوالبكنج باودر ثم يفرك مع الدقيق باطراف اللأصابع جيدا حتى يختفي الزبد
2 - يضاف السكر والبندق ويخلط جيدا
3 -يعجن بالبيضه بخفه وسرعه واذا كانت العجينه لينه توضع في الثلاجه قليلا حتى تبرد
4 - تؤخذ قطعه بحجم حبة المشمش وتكور وتحشى بقطعة الشوكولاه وتقفل وتكور على شكل كرات وترص في صينيه وتخبز في فرن متوسط الحراه وتخرج دون الاحمرار وعندما تبرد ترش بالسكر البودر

كرات البسكوت

المقادير:

بسكوت دايجستيف الكرتون الصغيرمطحون
كوبين كورن فليكس مطحون
كوب فستق مطحون
شوكولاتةالجلاكسي السائلة اللى تجى بمطربان زجاجى وممكن استخدام شوكولاته نوتيللا عوضا عنها لين ما تستوي العجينه سهله التشكيل
جوز الهند للزينه

المقادير الثلاثة الاولي اخلطهم مع بعض احط عليهم الشوكولاته لين ماتصير لينه بعدين اكورهن كور متوسطات وامررهن على جوز الهند واحطهن في الثلاجه لمده ساعتين او اقل وبعدين عادي تخلينه بره الثلاجه ما يخترب

بسكويت اللوز

المقادير:

3كاسات دقيق رقم1
3/4كأس سكر ناعم
كأس زبدة درجة حرارة الغرفة
ملعقةشاي صغيرة Bp بكنج باودر
ملعقة صغيرة فانيليا
صفار بيضتين

للوجه:

احتفظي بالبياض لتخفقيه مع قليل من الفانيليا
لوز مبشور (بحيث لا يكون ناعم جدًّا) أو فستق حسب الرغبة
تعجن المقادير السابقة مع بعضها جيِّدًا
تعمل كرات متوسطة أكبر قليلاً من حجم البندق ويمسح الوجه بالبياض بواسطة الفرشاة ثم يضغط بالوجه في اللوز وتوضع في صينية وتدخل الفرن لتحمر من تحت ومن فوق ، دعيه يبرد ثم صفيه في الطبق

كوكيز لذيذ جدا

المقادير

2 كوب دقيق
2ونصف كوب شوفان
ثلاث ارباع الكوب سكر ناعم
1 كوب سكر بنى
1 كوب شوكولاته حبوب
نصف كوب شوكولاتة مبشورة
1 ملعقة صغيرة بكينغ باودر
225 غرام زبدة ذائبة بحرارة الغرفة
فانيلا - نصف ملعقة صغيرة ملح
2 بيضة

الطريقة

حطى كل المقادير الجافة مع بعضها فى زبدية كبيرة بعدين اضيفى السوائل واعجنى بيدك حتى تحصلى على عجينة يمكن تشكيلها تقسم الى كور صغيرة وتفرد باليد قليلا وترص فى صوانى وتدخل الفرن لمدة 10 الى 15 دقيقه تخرج من الفرن وتترك بضع دقائق حتى تجف ثم تقدم

كوكيز بالتمر

المقادير:
2كاس دقيق أبيض
1كاس سكر مطحون بودره
1كاس جوز مجروش او 1 كاس لوز مجروش
1كاس تمر مقطع انصاف ((خليك كريمه في التمر..يعني كل ماتحطي في الكاس اضغطي عشان ياخذ كمية تمر زياده يطلع الذ))
اصبع زبده بحرارة الغرفه 113 غرام
2بيضه
ملعقه اكل باكنج باودر+ذرة فانيلا+ذرة هيل+ذرة ملح

الطريقه:
اخلطي المقادير الناشفه اولا..وافركيها بالزبده..
وبعدين اضيفي اللوز والتمر والبيض واعجني.. لو تبون العجينه تكون اسهل في التشكيل..حطوها بالثلاجه حوالي 10 دقايق بس..
ناخذ من العجينه كوره اصغر من البيضه ونكورها بين الكفين ونضغط عليها الين يصير شكلها دائري..ونرصها بالصينيه ((بدووون دهن الصينيه لأن العجينه فيها زبده ماراح تلصق))...الكميه هاذي سوت 28 حبة كوكيز..
نخبزها..وخذي بالك انها ماتطول ابدا..يعني يكفيها 10 دقائق الى ربع ساعه..ونتركها تبرد..

للتزيين ((هذا اختياري))
حوالي نص كاسه سكر مطحون مع فنجال مويه..نذوبهم ونرش البسكوت على شكل خطوط ونقدمه..

كيف يكون عاقلا من باع
الجنة بما فيها بشهوة
ساعة

قوالب بسكويت محشية بالتوفي مزينة بالشوكولاته

علبة ونصف بسكويت شاي
علبةحليب مركز نستلة صغيرة
علبة قشطة

تعجن ثم توضع كورة صغيرة منها في قراطيس الحلا

ثم في غطاء دواء بعدين نضغط على العجينة من المنتصف بإصبع حتى نعمل حفرة في المنتصف ونكرر ذلك إلى أن تنتهي العجينة كلها ثم توضع في الثلاجة
او ممكن باستخدام غطاء قنينه مناسب الحجم
يوضع داخل الغطاء قطعه بلاستيك نايلون ثم البسكوت ويشكل ليأخذ شكل الغطاء وسيخرج بسهولة بسبب قطعة النايلون
ملاحظة هاااااااااااامة .. ضروري تغطي عجينة البسكويت اثناء عمل القوالب واي قالب تنتهي من عمله غطيه علطول ببلاستيك او اي غطاء حتى لاييبس او يجف او ينشف ويبهت المهم عشان يكون شكله وقوامه وطعمه حلو غطيه علطول
ثم نضع توفى في كل قالب حتى منتصف او الى ثلاثة ارباع ارتفاع القالب
ذوبي قطع الشوكولاته في حمام مائي او في الميكرويف وضعيها في كيس الكريمة وزيني كل قالب بسكويت
بامكانك اضافه القليل من القشطه وخلطها مع الشوكولاته قبل وضعها على البسكويت اذا اردتي ان تبقى الشوكولاته طرية لاتجمد
أخيرا ضعي القوالب في الثلاجة حتى تتماسك القوالب وتجمد الشوكولاته
اذا لم تضعي القشطه مع الشوكولاته ستجمد الشوكولاته , اذا اضفتي القشطه لن تجمد ستبقى طريه سهله الاكل لكن بالشوكولاته سادة الذ.
ملاحظة .. الحلى يحفظ في الثلاجة

من قال سبحان الله وبحمده
غرست له نخلة فى الجنة

كعك الثلاث طبقات

المقادير:

نصف كوب زبده او مارجرين.
كوب ونصف الكوب بسكويت مطحون (بسكويت شاي اودايجستف على حسب الذوق)
كوبين وثلثي الكوب جوز الهند.
علبه حليب محلى.
ثلاث اكواب شوكولاته نستله قطع صغيره(semi sweet choclate chip)
نصف كوب زبدة الفول السوداني (ليس الخشن)

الطريقة:

نشغل الفرن ـنذوب الزبده ونفركها مع البسكويت.
نضعه في صينيه مستطيله(9في 13 انش)ونضغط عليه.
ثم نخلط الحليب مع جوز الهند ونضعه على البسكويت.
نخبزها لمدة 25 دقيقه......نذوب الشوكلاته ونخلطها مع زبدة الفول السوداني
ونضعه على الطبقات وندخله الثلاجه لمدة ثلاثين دقيقه......نقطعه مربعات ويقدم

شوكلاتة سنكرز

المقادير

3علب بسكويت شاي مكسر تكسير وليس مطحون وتكون الكسر صغيره
1علبة قشطه+1حليب نستله المركزالححجم الوسط+2م.ك زبدة الفول السوداني هذه 3اشياء في الخلاط ثم نصبها على البسكووت ونرصها في صينية بايركس الحجم الوسط ويجب ان يكون الخليط متماسك وقاسي نوعا ما
والطبقه الثانيه انت مخيره بين حليب نستله+فول سوداني مجروش
او توفي(تعملينه بالطريقه المعتاده)+فول سوداني مجروش (وهذا الذ)
الطبقه الثالثه عباره عن شوكلاته سائحه الجاهزه اوتعملين حمام مائي لشوكلاتة اولكر مثلا او اى نوع شوكولاتة اخر(الافضل الشوكولاته الخاصة بالطبخ) ويفضل الساده منها مع اضافة الحليب اثناء عمل الحمام المائي حتى يطريها ثم تسكب علي الخلطه الثانيه وتدخل الفريز مباشرة حتى تتماسك
بعد ماتتماسك في الفريز توضع في الثلاجه ثم تقطع قطع صغيره وتقدم

أختى المسلمة : اتقى الله وراقبى من منحك النعم العظيمة
وحافظى على حجابك وحياؤك

حلى بطعم السنكرس

المقادير :

بسكوت شاهى علبة ونص او حسب الصينية
2 علبة قشطة
ثلاث ارباع علبة حليب المركز المحلى
3 ملاعق كبيرة زبدة الفول السودانى
3 ملاعق صغيرة كاكاو بودرة
2 ملعقة كبيرة زبدة

الطريقة :

يرص البسكوت بعد تبليلة بالحليب العادى السائل
توضع علبة قشطة وربع علبة الحليب المركز وزبدة الفول السودانى فى زبدية وتحرك حتى تتجانس وتصب فوق البسكوت
توضع طبقة اخرى من البسكوت
تذوب الزبدة على النار ثم يوضع نصف علبة الحليب المركز وعلبة قشطة والكاكاو البودرة فوق الزبدة وتحرك على النار وتصب فوق البسكوت
توضع فى الثلاجة لمدة اربع ساعات

مكعبات الشوكولاته

1- تحمسين كوب ونص حليب بودرة ,لمايصير اشقر على بني فاتح...
2- سقي بسكوت شاي احسن نوع (اولكر) بحليب ورصيه في صينية طبقتين طبعا , وممكن طبقة كله لذيذ..
3- اخلطي الحليب المحموس +اصبع زبدة +علبة نستلة الوسط وزنها (397غرام), وبقي منها شوي ..وبعدين حطيه فوق البسكوت اذا كان موسائل مره بللي يدك شوي ,وساويه زين او بالملعقة براحتك...
4- جيبي حلاوة اولكر الحمراء (ماغيرها اللي بريال, وتلاقينها بكل البقالات ويحبونها الاطفال كثير ,اللي تجي علبة فيها قطع شوكولاته مربعة ومجوفة من الداخل ..)صفي الحبات فوق الخليط اللي في الصينية..
5- املئي الفراغات حقت الحلاوة بحليب نستله مركز لكن انتبهي بطريقة مرتبة يعني حطي بشويش وبملعقة صغيرة علشان مايتناثر الحليب ويخرب شكل الحلى كله..رشي فوقه (يعني فوق حليب النستله)القليل من النسكافيه...
وبعدين حطيه بالثلاجة لين يبرد ,يعني ممكن تسوينه بدري من اول اليوم ....وبالعافية

ملاحظه :

وسط حبات قطع الشوكولاتة ,ممكن تحطين فيها بدل الحليب المركز ,اي نوع صوص موجود عندك ,فراولة , او الصوص الابيض ..المهم اي نوع من الانواع المخصصة للحلويات..

طريقة التقديم :

اماتقطعينه حبة حبة من قطع الشوكولا طبعا مع الطبقة اللي تحت ,وتحطينه بصحون تارت الورقية) البيليسيه..
او تقدمينه لكل شخص صحن بحيث توزعين حوليه شرائح لوز ضروري ,يعطي معاه شكل روعه..

حلو الآرو

المقادير:
1شوكولاته آرو بالحيلب +1شوكولاته جالكسي بالحليب
علبة حليب مركّز
1\4قالب زبدة متوسطة الحجم
علبة ونصف بسكويت اولكر
مكسرات لوز وبندق وفستق

الطريقة:

فالب بايركس خاص بالباوند كيك
يغلف من الداخل بورف النايلون
تسيح ا لزبدة في حمام مائي تضاف الشوكولاته وتقلب حتى تسيح
يرفع القدر عن النار يكسر البسكويت ويضاف مع المكسرات إلى
الخليط السابق ويقلب يوضع في القالب ويضغط عليه ، يدخل الفريزر
مدة 3 ساعات يقلب في الطبق
ويزين بالكاكاو المبشور والفستق وحبات الكرز يقدّم.

الشوكولاته

هذه الشوكولاته لزيزة :
1ك حليب بودرة
1ك نارجين(جوز هند)
1ك شوفان كويكر
توضع على النار وتحمص جيدا حتى يصبح لونها مثل التوفي
ثم نعجنها بحليب نستله (العلبة الكبيرة) ويراعى ان لاتضعيها مرة واحدة بل على دفعات حتى تحصلي على عجينة تستطيعي تشكيلها
ثم اعملي نصها دوائر ونصها مربعات
احضري شوكولاته بيضاء وسيحيها على حمام مائي ثم سقطي فيها الدوائر حتى تتغطى جيدا
ثم توضع في قراطيس التقديم الخاصة بالحلويات
خذي شوكولاته غامقة وسيحيها على حمام مائي ثم غطي المربعات بالشوكولاته وضعيها في القراطيس وزيني الوجه بالشوكولاته البيضاء على شكل خطوط
ممكن رشها بالكاكاو البودرة فقط

التمر المغطى بالشوكولاته

المقادير:

1 كاس تمر معجون
1 كاس بسكوت دايجستف مطحون
بيضة + فانيلا (ممكن الاستغناء عنها)
نصف كاس مكسرات مطحونة
قليل من الزبدة
شوكولاتة جالكسى او اى نوع اخر

الطريقة:

تخلط المكونات مع بعض وهى التمر والبسكوت والمكسرات والبيضة
وتعجن بقليل من الزبدة ثم تشكل على شكل اصابع
تذوب الشولاته مع قليل زبدة فى حمام مائى ثم تغطس فيها اصابع التمر وتوضع على ورق زبدة وتدخل الثلاجة حتى تبرد وبالهناء والعافية

حلـــــى قهـــوة مثل الجاااهز والطعم أمممم

المقادير والطـــــــــــــريقة::

اصبع زبده صغيره مذوبه على النار
كرتون بسكويت بالتمر اي نوع فية تمر
ترصين البسكويت في صينية متوسطة الحجم وبعدين توزعين الزبدة كلها على البسكويت
~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~
في الخلاط تضعين المقادير التاااالية وتخلط جيدا
2بيضة
رشة فانليا
2فنجال سكر
2علبة قشطة
نصف ملعقه بيكنج باودر
11حبية جبن كيري
وبعدين ضعي الخلطة على طبقة البسكويت و تدخلين الصينيه بالفرن من تحت شوي ومن فوق الين تحسين ان الخلطه تماسكت وتقطعينها وتقدم مع القهوة

حلى (ديمه) للقهوه

المقادير:
مثل الصوره: كرتون بسكويت ديمه بالتمر+علبة قشطه+علبة حليب نستله+اصبع زبده
أولا: ندهن الصينيه بزيت..ونكسر البسكويت كله في الصينيه
ثانيا:نذوب الزبده ونخلطها مع القشطه وحليب نستله..ونصبها فوق البسكوت في الصينيه

ونحركه عشان يختلط المزيج بالبسكوت..ونرش الوشه بلوز مبشور
ندخله الفرن تقريبا ربع ساعه الين يتحمر.
نقطعه حسب الرغبه ونقدمه..

حلى التمر

المقادير:
3 بيضات
1 علبة قشطة
3 ملاعق كبيرة عسل
6 حبات جبنة كيرى
20 الى 25 حبة تمر
نصف ملعقة صغيرة نسكافية
شوية فانيلا
بسكوت شاهى مطحون مفروك بزبدة
الطريقة :
نضع فى قاع الصينية البسكوت المفروك بالزبدة
تخلط باقى المقادير مع بعض بالخلاط الكاس ويصب فوق طبقة البسكوت وتدخل الفرن

اختاه : السعادة الحقة فى طاعة الله عزوجل
فأين انت من تلك السعادة

تمر محشي

جيبي تمر سكري اي كميه

وعلبه بسكوت شاي مطحوون
نخلط عليه ثلاث ملاعق طحينيه سايله
ونحشي فيه التمر
ونصفه على حسب شكل الصينيه ((دائري او مستطيل او بيضاوي))

وبعدين في الخلاط نحط نصف علبة حليب نستله المركز كبير + 6 حبات كيري
وتصب فوق التمر المصفوف
ونحطها بالفرن ونولع عليها من تحت لمدة عشر دقايق بسسس
وبعدين نسوي صلصة التوووفي او تشترونها من برى جاهزه
وبعدين تصبينها فوق التمر
وبعدين تحطينها بالثلاجه الين ماتبرد

أعوادالتمر

الطريقة باختصار:
-1أطحني علبة بسكويت شاهي وانثري قليلا منه في صحن التقديم
-2اعجني باقي البسكويت مع تمربدون نوى ثم كوريه الى دوائر صغيرة ضعيها على البسكويت في الصحن
حتى يمتليء الصحن0
-3أخلطي بالخلاط:
5حبات جبن (كيري)
كأس صغيرسكر
كأس صغير حليب بودرة
علبة قشطة
ملاحظة : ممكن استبدال هذه المكونات الثلاثة (السكر والحليب البودرة والقشطة) بالحليب المركز
ثم صبي هذه الخلطة على التمر وأبقي القليل منها لتخلطيه بقليل من الكاكاوالبودرة وتزيني بها الطبق على هيئة خطوط0
-4آخر خطوة بأن تغرزي أعواد أوعيدان الأسنان بالتمر كل عود تغرزية في كورة من التمر حتى ينتهي المقدار

طريقة معمول هش ولذيذ

كوب ونصف دقيق ابيض+كوب ونصف سميد ناعم +ملعقتان اكل سكر عادى +كوب وربع الكوب سمن نباتي وممكن وضع زبدة بدل السمن + ملعقة صغيرة يانسون مطحون + ملعقة صغيرة محلب + ملعقة صغيرة خميرة جافة + نصف كوب ماء دافى......
طبعا الحشوة تمر مع سمسم وشوى هيل....
الطريقة.........
يخلط السميد +الدقيق +اليانسون + المحلب ورشة الملح ......ثم نسيح السمن على النار ونضيفة للسميد والدقيق ونفركة جيدا براحتى اليد ثم يغطى الوعاء 12ساعة فاكثر حتى يتشرب السميد السمن ...نذوب الخميرة با الماء الدافى والسكر وتضاف الى العجينة ونعجن جيدا وتترك حتى نجهز التمر ولادوات للتشكيل والصوانى للخبز
ممكن عملها على شكل اصابع ثم نغلفها على شكل دائرة او ممكن بقوالب المعموووول ثم نخبز وتترك ليبرد وترش با السكر الناعم

حلى بالحليب البودرة

المقادير..
(3بيضات +ملعقة كبيرة بس مو مليانة بكينج باودر +نصف كاس سكر مطحون +فانيلا +علبة قشطة+ربع كاس زيت) كاس حليب بودرة محموس مع ملعقة بكينج باودر صغيرة ,بسكوت شاي ,8 حبات جبن كيري..علبة حليب نستلة المركز..

الطريقة :
ضعي مابين القوسين في الخلاط ,ثم اضيفي اليه الحليب المحموس ويخلط مرة اخرى...
يوضع نصف الخليط في صينية بايركس وسط او كبيرة شوي..
ثم يصف فوقه البسكوت (بعد تسقيته بالحليب قليلا) ثم يصب نصف الخليط الاخرعليه...
تدخل الصينية الفرن حتى يستوي (انا اتركه في الفرن الكهربائي مدة ساعة الاربع على درجة حرارة 350)....
في الخلاط :ضعي حبات الكيري +الحليب المركز...
اخرجي الصينية من الفرن عندما تستوي وضعي عليها خليط الجبن ثم اعيديه مرة اخرى للفرن مع تشغيله من اعلى ,لكي تجمد طبقة الحليب مع الجبن ...(لكن انتبهي لانها تتحمر بسرعة ,تابعيها علشان ماتحترق)
بعدين خليها تبرد شوي ,وحطيها في الثلاجة.

طريقة للسنمون رول

المقادير:

4/1ملعقه صغيرة بكينغ صودا-1/4كوب سكر-1ملعقه صغيره ملح-1ملعقه خميره-3 اكواب طحين-1/4 1 كوب لبن(الحامض)وليس حليب-4 ملاعق زيت-2ملعقة ماء-8ملاعق زبده سايحه-1 كوب سكر اسمر-1/2 2 ملعقة قرفه
في وعاء اخلطي البكينغ صودا والسكر والخميره وكوب من الطحين في قدر ضعي اللبن والزيت وارفعيهم على نار هادئه حتى يسخن ثم صبي 1 كوب من خليط الزيت واللبن فوق الطحين واعجني جيدا ثم اضيفي باقي الطحين بالتدريج اذا لم تصبح العجينه ملساء ومطاطيه اضيفي بالتدريج باقي اللبن حتى تصبح عجينه مطاطيه وغطيها لترتاح
افرشي ورق الزبده في صينية فرن(ممكن تستغني عن هذه الخطوة)
اخلطي الماء و4 ملاعق زبده و1/4 كوب السكر الاسمر
و1/4ملعقة قرفه وصبيه فوق ورق الزبده

افردي العجينه على شكل مستطيل وادهنيها بالزبده
اخلطي باقي السكر الاسمر مع القرفه ورشيها فوق العجينه ولفيها مثل السويس رول
وقطعيها 12 قطعه ....لاتقطعيها بالسكين ويفضل بالخيط حتى تحصلي على شكل دوائر منتظمة
وضعيهم في الصينيه وغطيهم ودعيهم في مكان دافيء حوالي ربع او نص ساعة حتى تخمر مرة ثانية
اخبزيهم في الفرن لدة 10 -15 دقيقه
اخرجيهم من الفرن وادهنيهم بالصوص الابيض
وهذه طريقتي في الصوص
علبة جبنة فيلادلفيا الا ربع
1كوب سكر بودرة
2م ك زبدة
4م ك كريمة سايلة
1م ص فانيليا سايلة وطعمها افضل من الفانيليا العادية
تخلط ثم توضع فوق السنمون

نقدر نقدمه بصوص الجوز ومقاديره هي
1/4اصبع زبدة + 2/1 كاس سكر
توضع على النار حتى يتغير لون السكر للبني الفاتح
ثم يضاف له 3/1 كوب كريمة خفق ويقلب جيدا حتى لايتكل
ثم يضاف له 2/1 كوب جوز مجروش ويقلب على النار لمدة 2دقيقة ويرفع ويصب على حبات السنبون



كوكيز بالتمر



قوالب بسكويت محشية بالتوفي مزينة بالشوكولاته



حلو الآرو





حلى (ديمه) للقهوه



أعوادالتمر



طريقة للسنمون رول

حلى روعه عجنته ولفيته وخبزته وجهزته

المـــقادير :
كأسين دقيق + كاسة شاي سكر ناعم + ملعقة صغيرة خميرة + م ص بكينج باودر+ ربع ملعقة صغيرة باكينج صودا +ثلاث ارباع حليب بودرة + أقل من الربع كأس زيت عافية + كأس ماء
--
الحشوة:
قرفة نااااعمة + سكر نااااعم
واللي مايحب القرفة ممكن بودرة شوكولا + السكر

الطـريقة :
نعجن المقادير مع بعض ..ونتركها تتخمر نصف ساعة..
بعدين فردتها بالنشابة ....ورشيت عليها الحشوة ...ولفيتها وقطعتها حلقات..
ودهنت الصينية بقليييل من الزيت..
وزعت الحلقات فيها مع ترك مسافة بسيطة بين كل وحده والثانية..
دخلتها الفرن الكهربائي على حرارة 350 لمدة ربع ساعة او لغاية ماتتحمر...

لااااازم تتابعيها لأنها ماتاخذ وقت..
اذا شفتيها تحمرت ..على طول طلعيها من الفرن ...وسقيها بالشيرة
وصحتين وعافية..

أصابع ام علي

المقادير:
جبنة الجلاش - مكسرات حسب الرغبة(فستق لوز جوز كاجو كلها مجروشة)

مقادير الحليب: 12م ك حليب بودرة - 3ك ماء ساخن وسكر حسب الرغبة -
مقادير كريمة الوجة: علبة قشطة وكيس دريم ويب تخفق مع بعض

الطريقة: نأخذ قطعتين من الجلاش مع بعض وتقطع الى اربع قطع بالعرض ثم نضع المكسرات بالطول عليها ثم نثني الاطراف ثم نلفها
ونصفها في صينية ونقطعها لقطع بحجم الاصابع وهي بالصينية حتى ماتتفتت عليك

توضع بالفرن حتى تحمر ثم تخرج ويصب عليها نص خليط الحليب حتى تتشرب ثم نضيف النص الثاني ونتكره خمس دقائق ثم نضع كريمة الوجة عليها ويساوى السطح على مهل وتوضع في الفرن ونشعل الشواية وتترك حتى تحمر

قطايف بالقشطة

المقادير:

3 كاس ماء+ ربع كاس سكر + نصف كاس سميد+ 2 كاس دقيق + 2 م ص بكينج باودر + شوية ملح

الطريقة:

تخلط جميع المقادير مع بعضها بالخلاط الكاس جيدا وتترك لمدة نصف ساعة
تسخن المقلاة على نار متوسطة ثم تصب فيها العجينة على شكل دوائر صغيرة تترك حتى تحمر على وجه واحد فقط بعد ذلك تحشى بالقشطة وتغلق مع ابقائها مفتوحة من الاعلى وترش بالفستق وجوز الهند وتسقى بالعسل او الشيرة وتقدم

احلى حلاوة جبنة

المقادير:

نصف كوب ماء
نصف كوب سميد فرخه(موجود عند المحمصه اللبنانيه)
ملعقتين كبار سكر
ملعقتين كبار ماء ورد وملعقتين ماء زهر....
100 جرام جبنة مازارولا

الطريقه.:

نعمل القطر ....ونضع ملعقتان قطر في صينيه مستطيلة.....
نقطه الجبنه قطعاً صغيره جداً.....
نضع كل من الجبنة الماء والسكر وماء الورد والزهر والسميد على النار في وعاء مناسب ونضل نخلطها بقوة بملعقه خشب ......الى ان تجمد ولا تستطيعين خلطها جيداً هكذا تعرفين انها انتهت تفرشيها على الصينيه بيدك وتقطعيها مربعات وتحشينها بالقشطه الطازجه وتلفينها مثل الساندويش..........
وتجمليها بالفستق المفروم ومربى زهر الليمون... ولا تنسون عند تقديمها تصبوا عليها القطر وبالهنا والشفا

بلح الشام

المقادير /
2كوب دقيق 1 كوب ماء 2/1 كوب سمن+ زيت(يعنى ربع كاس سمن وربع كاس زيت)
6بيضات
فانيليا 1ملعقه متوسطه خل
الطريقه
يوضع الماء مع السمن والزيت على النار وعندما يغلى يضاف الدقيق
و يقلب بسرعه مع تهدئة النار حتى تصبح العجينه كالكرة تبعيدها عن النار وتوضع فى اناء واسع حتى تبرد ثم اضيفى البيض واحده بعد الاخرى
مع التقليب اضيفى الخل وقلبى جيدا ثم اضيفى الفانيليا بعد ذلك ضعى العجين فى ماكينة بلح الشام
فى زيت غزير ساخن اقلى اصابع بلح الشام مع تهدئة النار اثناء التحمير ثم اخرجيه وضعيه علىورق شفاف حتى يتخلص من الزيت وعندما يبرد ضعيه فى الشراب البارد ثم ارفعيه ورصيه فى طبق ورشى عليه جوز
هند000000
ملحوظه / لا تضعى البلح وهو ساخن فى الشراب حتى لا يلين

الدونات المحشي بجبنة الكيري

المقادير:
2بيض
1اصبع زبدة سايحة
3ملاعق سكر
2ملعقة حليب بودرة
2ملعقةصغيرة خميرة فورية
1ملعقةصغيرة بيكنج بودر
1كوب ماء دافيء
3كوب دقيق كويتي وإن مالقيتيه أي نوع ينفع
الطريقة:
تخلط جميع المقادير ماعدا الدقيق في الخلاط الكهربائي
تصب في وعاء العجن ثم يضاف الدقيق ويعجن حتى تكون عجينة طرية وملساء
تغطى بمنشفة وتترك في مكان دافيءربع ساعة
تقطع إلى قطع صغيرة بحجم حبة الفول وتحشى بالجبن الكيري
يسخن الزيت في مقلاة وتقلى الدونات على نار هادئة
تدحرج بعد ما تبرد في سكر ناعم ممكن تضيفين القرفة
أو شيرة بدل السكر المطحون

دونات ولافي الأحلام

المقادير:

6ملاعق حليب بودره/ 6ملاعق سكر/ فنجان شاي زيت/2بيض/ملعقه بيكنج بودر

ملعقه خميره فوريه/كاسة ماء دافيء/ قليل من الفانيليا/

3كاسات دقيق أو حسب الحاجه.

الطريقه:

تخلط جميع المقادير في الخلاط الكهربائي ماعدا الدقيق . ثم يوضع

الخليط في زبديه ثم نضع الدقيق ونبدا في العجن حتى يتكون لدينا

عجينه ناعمه وطريه.وتترك لمدة ساعه.

ثم تفرد وتقطع وتقلى في الزيت.

ثم ترش بالسكر أو بالشوكولاته.

كونى كالنحلة ...
فانها تأكل طيبا.. وتضع طيبا ..
وإذا وقعت على عود لم تكسره..
وعلى زهرة لم تخدشها..

طريقة دونـاتس روووووعة....

المقادير:

2م.ك. خميرة...1\4 كوب ماء دافئ..1.5 كوب حليب دافئ....1\2 كوب سكر...1 م.ص. ملح...2 بيض...1\3 كوب شورتنينج...5 كوب طحين مقسم زيت للقلي

الطريقة:

في طبق عميق....نذوب الخميرة بالماء الدافئ....يضاف الحليب..الملح ..البيض...شورتنينج و 2 كوب طحين و نخفق الخليط جيدا على سرعة هادية...يضاف باقي الطحين و نعجن جيدا..تغطى و تترك تخمر50-60 دقيقة الى ان يتضاعف حجمها.
توضع العجينة على سطح مرشوش بالطحين..و تفرد بسمك نصف انش...ثم تقطع بقطاعة الدونتس..انا ما عندي فقطعتها بكوب عادي و من الداخل بغطاء صغير مشي الحال
بعد ان تقطع تغطى و تترك الى ان يتضاعف حجمها 40 دقيقة.

يحمى زيت غزير على النار...تقلى الدونتس الة ان تكتسب اللون البني على ذهبي..ترفع على ورق نشاف حتى تصفى من الزيت.
عمل الصلصة للوجه..راح نعمل طبقتين..

الطبقة الاولى:

كريمي جلايز.
نحتاج الى ثلث كوب زبدة...2 كوب سكر خاص بالحلويات(كونفيكشينر شوجر)...1.5م.ص. فانيلا...4-6م.ك. ماء حار.
الطريقة...تذوب الزبدة على النار ترفع من على النار...يضاف الفانيلا و السكر و تحرك الى ان يلين المزيج...ثم يضاف الماء و يحرك....نغمس الدونتس بهذه الصلصة اولا و يترك على الشبكة كي يصفى و تنشف الصلصة.

--

الصلصة الثانية للوجه:
تشوكليت جلايز:
ثلث كوب زبدة...2 كوب سكر الحلويات الخاص...1.5 م.ص. فانيلا...4 اونصة من التشوكليت تشيب او اي نوع شوكولا...4-6م.ك.ماء حار...

الطريقة:
تذوب الزبدة مع الشوكولا على نار هادية..ثم ترفع يضاف السكر و الفانيلا و يحرك الى ان يلين الخليط..يضاف الماء و يحرك..نغمس وجه الدونتس بصلصة الشوكولا..و تترك قليلا كي تجمد الصلصة..

ملاحظة في حالة عدم توفر السكر الخاص...قومي بطحن السكر جيدااااا و يضاف له النشا..كل كوب من السكر المطحون يحتاج م.ك. نشا...و يحفظ في الكونتينير.
في حالة عدم توفر الشورتنينج يمكنك استبداله بالزبدة او المارجرين...كوب من الشورتنينج يساوي كوب من الزبدة او المارجرين زائدم.ك. حليب سائل

الدونات اللذيذة

المقادير:

في الخلاط بيضة +7 ملاعق كبيره حليب بودرة+ 2 ملعقة خميرة فورية + فنجال سكر مطحون+ 1\2ملعقة صغيرة فانيلا + كأس ماء فاتر انتبهو يكون حار او دافي فاتر بس +1\2 فنجال شاهىزيت تخلط هذي جميعا في الخلاط لمدة طويلة انا اجعلها تخلط لمدة ربع ساعة وكلما زادت احسن.
ثم تصب على 3 كاسات دقيق منخول + ملعقة كبيرةBp وتعجن جيدا وتترك حتى تختمر وترد اكثر من مرة.
ملاحظة :عند فردها حاولي انها تكون شوي سميكة ثم تقطع وتقلى بزيت غزير.

الجبنية

المقادير :

2 كاس دقيق + 4 حبات جبنة اى نوع او ثلاث ملاعق كبيرة جبنة فيلادلفيا
1 بيضة + فانيلا + ربع كاس زيت + نصف كاس حليب دافىء
1 ملعقة كبيرة سكر + 1 ملعقة كبيرة خميرة

الطريقة :

تخلط جميع المقادير مع بعض بالخلاط الكاس جيدا ماعدا الدقيق
ثم نضيف خليط السوائل الى الدقيق وتعجن الى ان تصبح ملساء اذا كانت قاسية ممكن اضافة بعض الحليب اليها تترك لتخمر
ثم تفرد وتقطع بالشكل والمقاس اللذى ترغبيه وتقلى فى الزيت
ثم تسقى بالشيرة وتقدم بالعافية

اقمااااااااااااع السويتز الرهيبة والكشششششششخة

تقطع شرائح السويتز(شرائح السمبوسة) الى 3 اقسام ثم تلف كل شريحة على الاقماع المعدنية ثم تقلى بعد لصق الاطراف بالعجين حتى يصبح لونها اشقر ثم ترفع من الزيت وتترك لتبرد قليلا ثم تنزع عن الاقماع برفق ثم تحشى بالحشوة التالية 000 فى الخلاط 00 نصف علبة النستلةالكبير =6حبات جبن كيرى =2 ملعقة كبيرة حليب بودرة = 4 اقراص بسكويت الشاى ويزاد كمية الحليب حتى تتكون خلطة يمكن وضعها فى قمع التشكيل ثم تعبىء الاقماع السابقة ثم تجمل بالشوكلاتة السائلة على شكل خطوط فوق الاقماع و بالهناء والعافية

الجبنية اللذيذة

المقادير:

2كوب طحين أبيض
كوب جبن كاسات كيري أو كرافت أو بوك أو فيلادلفيا
ملعقة صغيرة خميرة
ربع كوب ماء
زيت للقلي، شيرة
فستق مطحون للتزيين

الطريقة:

نخلط الخميرة مع الطحين ويعجن بالجبن ثم نضيف الماء

بعد ما تصير عجينة خليها في مكان دافئ حتى يتضاعف حجمها (أنا أفتح الفرن على الدافي وبعدين أسكره أحطها داخل مغطاة)
طلعيها وافرديها على سطح مرشوش بالدقيق تكون شوي تلصق لا مشكلة خليها رقيقة

وقطعيها بقطاعة البسكويت المتوسطة أو الصغيرة الدائرية.. حطيى الزيت على النار ومن يحمى شوي حطي الدوائر الصغيرة
بتشوفينها تنتفخ كأنها بوري مرة شكلها حلو... طلعيها في مصفاة ثم رشي عليها الشيرة الباردة وزيني بالفستق..

أصابع السميد

المقادير:

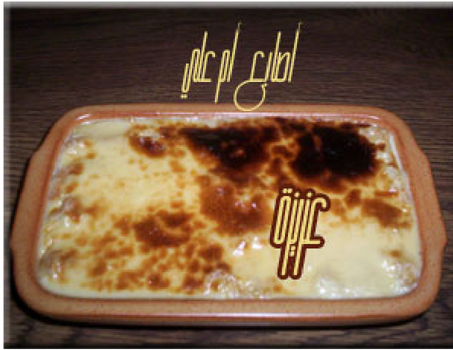
2 كاس دقيق + 1 كاس سميد + 1 كاس حليب سائل + اصبع زبدة او نصف كأس سمن
2 ملعقة صغيرة بكينج باودر + 1 ملعقة كبيرة جوزهند

الطريقة:

يفرك الدقيق بالزبدة ويوضع عليه الحليب ثم توضع باقى المقاديروتعجن جيدا حتى تصبح عجينة لينة ثم تفرد بالنشابة وتقطع بالكاس وتلف على شكل اصبع وتقلى بالزيت ويصب عليها الشيرة بعد القلى وتغمس بالفستق



حلى روعه عجنته ولفيته وخبزته وجهزته





أصابع ام علي







طريقة دوناتس رووووووعة



الجبنية اللذيذة

الحلويات